

タピオカティーから日本茶まで、お茶ブーム最高潮!

# hanako

Ken Done

台南・台中・澎湖・台北

第2特集

## 台湾

おやつ旅

2019年4月号 (毎月28日発行) 2月28日発売 第32巻第4号 昭和63年4月15日第三刷発行



やっぱり私は、  
お茶が好き。

東も西も、全国で日本茶ブーム／タピオカティー18店舗飲み比べ  
チーズティーとフルーツティー／お茶といえは、お菓子カタログ  
NY、憧れのアフタヌーンティー／お茶をおいしくする道具...and more!!

# 4

APR. 2019  
No.1170  
特別  
定価 ¥780



上質なものをたいせつに使う  
という心地よさ。

ハミング リンネ

LINNE

PREMIUM  
touch

— 厳選プレミアム仕上げ —

〔無香性〕柔軟剤



3月9日(土) 全国新発売

Styling by @Premium

花王株式会社 〒103-8210 東京都中央区日本橋茅場町1-14-10  
お問い合わせ先 ☎0120-165-693 <https://www.kao.co.jp/hamming/linne/>

📷 @linne



## FEATURES

010 私の東京ティー日記。

012 やっぱり私は、お茶が好き。

日本茶新時代が始まった！

014 人々の視線は体にやさしい日本茶へ。  
日本茶の新しいカタチ。

020 これだけは知っておきたい  
日本茶の基礎知識。

022 断然かわいくなったパッケージ。  
デザインでもっとおいしく。

024 日本茶がもっと好きになる  
「お茶の国」静岡へ。

## TEA TREND KEYWORD 2019

028 1. [ ARRANGE TEA ]  
お茶+αのネクストアレンジが続々。

030 2. [ TAPIOCA TEA ]  
東京のタピオカティー飲み比べ！

034 3. [ TEA PAIRING ]  
ティーペアリングを愉しむレストラン。

036 4. [ ORGANIC TEA ]  
おいしい“オーガニックティーの波”。

038 5. [ BLEND TEA ]  
〈TE HANDEL〉で味わうブレンドティー。

040 6. [ AFTERNOON TEA ]  
アフタヌーンティー三都物語。

044 7. [ TEA TOOLS ]  
お茶をおいしくする道具たち。

050 私のお茶時間に欠かせないものたち。  
岩柳麻子／新原光太郎／川上シュン  
横山晴美／杉山早陽子／なかしましほ

052 味わいをさらに深め合う。  
お茶のおとも。

お茶を引き立てる、私の定番菓子／お茶を使ったスイーツ15選  
料理家が楽しむ、お茶とお菓子／“昔ながら”を継ぐ、モダン和菓子

064 スタイル別カフェ&スタンド案内。  
NEW STYLE／WITH RICE／WITH SWEETS／TEA STAND

072 お茶のある生活をもっと楽しく。  
推薦図書6冊。

073 TEA SHOP LIST

095 第2特集 台南、台中、ポンフーそして台北へトリップ。

## 台湾でおやつの時間。

プリン／豆花／焼き菓子／せんべい／ピーナッツ菓子／  
レモンケーキ／ショートケーキ／クッキー

## REGULARS

005 Shopping List いますぐ、欲しいモノ。  
アートなイヤークセサリーに夢中。

007 Now Opening 世界のハナコラボがレポート！  
TOKYO／KYOTO／TAIPEI／HONOLULU

009 Hanako Beauty 旬の女優と、旬メイク。上白石萌音×yumi

080 HANAKO STYLE enjoy my TEA time

084 Hanako Beauty \_ Make-Up 春先取りのtea green

086 Hanako Beauty \_ Skin Care あのコスメが生まれた理由。

088 まちをつなげるパン屋さん パンラボ・池田浩明

090 散歩のレシピ なかしましほ

092 ハナコラボJOURNAL

094 BACK ISSUES

132 みやけのものごころ。三宅 健

133 高崎卓馬の勝手にリメイク！

134 りぼんをお願い 川上未映子

143 Good Neighbors, Good Suppliers 野村友里

144 LOCKER ROOM ボクシング 伊藤雅雪

145 嵐さんと一緒に。

147 日本の美味しさ簡単レシピ 服部志真

148 #Hanako Travel

150 グリーンアラカルト 渡来 徹

151 Holiday Drive 休日、クルマで…。 中川正子

152 私は散歩とごはんが好き（犬かよ）。 平野紗季子×服部一成

154 NEXT ISSUE／Editor's Note  
おかわり自由 澤本嘉光・田口麻由

## Hanako EAT ～ Entertainment And Trend ～

GENTLEMAN | ジェントル飯 斉藤壮馬

CINEMA | シネマ商店街を食べ歩き 門間雄介

ENGLISH | TOKYO: TAKE A BITE 矢吹紘子

SWEETS | あまい乙女になりたい 安原伶香

GOURMAND | 名刺代わりのこのひと皿 小寺慶子

BOOK | 同じ釜の本を食らう 町田 康／西田 藍／田中利裕

SNACK | スナック男女の人生劇場 ひでおマスター／せつこママ

WORD | コトバビュッフェ 上條桂子

ART | アートの円卓 竹田嘉文／大池明日香

MUSIC | 今宵も深酔い片 MUSIC BAR 渡辺隔週

LOVE | あまから恋わずらい 星野概念

EVENT | どれ行く？ イベントメニュー はな×よしえ

©株式会社マガジンハウス2019

本誌記事・写真・イラストの無断転載を禁じます。  
本誌編集ページに記載されている商品の価格は、  
特別な表記がある場合を除き、  
すべて本体価格（税抜き）となります。

Hanako

APR. 2019 / No.1170

CONTENTS

### [ COVER ]

title design : Ken Done

design : Yasuki Honda (Cumu)

illustration : Misaki Tanaka

### [ CONTENTS ]

photo : Kayoko Aoki

cooperation : CHABAKKA TEA PARKS (P.71)





詳しい情報は、ココでCHECK!

静岡市のお茶に関する話題を発信している  
サイト「お茶のまち静岡市」。お茶の知識や  
スイーツ、イベントなど多彩な情報が満載!



## 静岡市で 「お茶ツーリズム」体験!

全国有数のお茶の生産地として知られる静岡市で  
茶農家や製茶問屋を訪ね、お茶や人と交流する「お茶ツーリズム」。  
そこには、本場でしかできない体験が待っている。



### INFORMATION

#### 日本橋三越本店の特設会場で 「静岡市のお茶」の販売会開催。

静岡市内の若手生産者が、自慢のお茶を携えて日本橋へ!  
丹精込めて育てたお茶の特徴や作り手の思いを対話を通じ  
て直接伝えてくれる。

期間/平成31年3月30日(土)~4月2日(火)

時間/10:00~19:30

場所/日本橋三越本店 本館地下1階 銀座線口特設会場

問合/静岡市役所 経済局 農林水産部 農業政策課  
☎054-354-2089

本場ならではの「お茶と文化、技術を味わい尽くす」南北に長い土地でそれぞれに特徴を持った茶農家がこだわりのお茶づくりをしている静岡市。茶畑は平野部のほか急峻な山肌にも広がり、風景も変化に富んでいる。静岡市ではお茶を五感で味わう「お茶ツーリズム」が広がっている。各地の茶農家を訪ね、生産者から直接話を聞いたり、のどかな風景の中で茶摘み体験をしたり、土地ならではの「お茶やお茶請けを楽しむことができる。また、全国からお茶が集まる静岡市では、仕上げ加工技術に優れた製茶問屋が集まり、お茶の火入れやブレンドの高い技術を間近で見学することもできる。そのほか、市内には本場のお茶とお菓子の組み合わせや新しいお茶の味わい方を楽しめるカフェも。見学・体験スポットは「お茶のまち静岡市」のサイトやガイドブックをチェックして事前予約を。「タクシーツアー」もあるので、お茶好き仲間を誘って小旅行に出かけてみては。



Theme

## アートなイヤークセサリーに夢中。

気が付けば同じアウター&マフラーになりがちなこの季節。  
マンネリ打破の救世主は、存在感のあるピアスやイヤリング。  
陶製にカラフルなビーズ、大ぶりゴールド×パール使い。  
顔まわりがぱっと明るく、いつものスタイルもぐっと新鮮に。



G.BINSKY



MARIA BLACK



Diana Broussard



LEVENS



Demi-Luxe BEAMS



paloma wool

### G.BINSKY

ロンドン在住のブラジル人デザイナーによる〈G.BINSKY〉が日本に本格上陸。「身に着けるアート」と話題のセラミック（陶製）ピアスは、貫入（表面のニュアンス）がそれぞれ異なるのがユニーク。ほかにもさまざまなフォルムがそろそろ。15,000円（ジー・ビンスキー | フィルグ ショールーム ☎03-5357-8771）

### LEVENS

バルセロナ発の〈LEVENS〉は、女優としてのキャリアもある女性デザイナーが2016年にスタートしたジュエリーブランド。シグネチャーのセラミック製イヤークセサリーは、全て現地でハンドメイド。クラフト感とニュアンスのある色合いがポイントだ。8,900円（レヴェンス | シティショップ ☎03-6696-2332）

### MARIA BLACK

デンマーク発のジュエリーブランド〈MARIA BLACK〉とスタイリスト辻直子氏、〈UNITED ARROWS〉のトリプルコラボレーション。淡水のバロックパールをあしらったピアスは、片耳だけさりと着けるのが素敵。シングル 29,000円（マリア ブラック | ユナイテッド アローズ 丸の内店 ☎03-5224-8051）

### Demi-Luxe BEAMS

ややオレンジがかったピンクの濃淡で絶妙な柄を描く、まるでコンテンポラリーアート作品のようなアクリルイヤリング。控えめな色味なので、セミフォーマルや通勤服のアクセントにもおすすめ。同型のイエローもあり。25,000円（デミルクス ビームス | デミルクス ビームス 新宿 ☎03-5339-9070）

### Diana Broussard

クリアなアクリル素材のフラワーモチーフピアスは、直径約6センチと大ぶりサイズ。トップメゾンで経験を積んだ女性デザイナーによるNYブランドらしく、ドレスなどお呼ばれ服にもしっくりくるエレガントさ。25,000円（ダイアナ ブルーサード | ジャーナル スタダード 表参道 ☎03-6418-7958）

### paloma wool

スペインブランドらしい、元気なビタミンカラーのビーズピアスで、着こなしに季節感を添えて。全長約12センチと、着けたときに肩のラインまで届きそうなロングサイズ。動くたびにちらちらする揺れ感が女性らしさを醸し出す。10,000円（パロマウール | ギャラリー・ヴィー 丸の内店 ☎03-5224-8677）



マリンフードの

こだわりいっぱい

# ホットケーキ

銅板でじっくり焼き上げ、  
ムラのないきれいな焼き色に  
仕上げました。

フルーツをトッピングしたり、  
お好きなアレンジを  
お楽しみください。



**Marin food**  
JUMP THE FRONTIER

お問い合わせ

☎ 0120-014-082

受付時間：平日 9:00～17:00 休日：土・日・祝日

マリンフード

検索

<https://www.marinfood.co.jp>

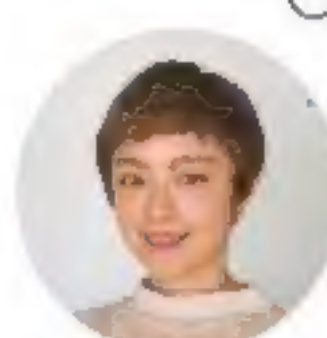




## from TOKYO



創業200年の老舗の味を  
軽やかなスタイルで！



Navigator

シナダユイ

ナチュラルビューティーハンター。味噌や甘酒など、近ごろ日本のスーパーフードが気になっている。

セン  
sen

☎03-5830-7611 | 浅草

浅草〈駒形どぜう〉から、江戸情緒をモダンに変身させたレストランが登場。老舗ならではの質素材をシンプルに調理した和食を、ナチュラルワインや日本酒でどうぞ。1. 左から特大しいたけ600円、安納芋500円、れんこん400円、イカパクチーレモンマリネ750円、鯛の塩焼き900円。日本酒のオススメは「ふり袖」1合600円。2.1階はオープンキッチンで臨場感あり！ 3.ナチュラルワインはボトル3,500円〜と手頃。📍東京都台東区雷門2-18-13 🕒16:00~22:00LO (日祝~21:00LO) 金無休 152席 禁煙

2018.12  
OPEN

京都らしい和の雰囲気も  
残したおしゃれな空間

カセット

Cachette 北白川店

☎075-606-5430 | 左京区

店内にドライフラワーがどっさりディスプレイされたカフェ&ショップは、「花のある暮らし」がテーマ。人気のヘアサロン〈Cachette〉がプロデュースしている。1.はちみつ漬けのドライオレンジがポイントのティラミス650円。2.カフェは2階に。ドライフラワーの芳潤な香りに包まれながらのティータイムは、これまでにないリラックス体験になりそう。3.1階ではドライフラワーや雑貨の販売を行う。写真は2,800円(各税込)。📍京都府京都市左京区一乗寺橋ノ口町8-2 🕒11:00~19:00 金水休 12席 禁煙

2018.12  
OPEN



Navigator

林 綺羅里

はやし・きりりノ大阪で活動するフリーランスモデル。和から洋まで、スイーツが大好きな21歳の大学生。

## from KYOTO



サンドイッチやスコーンなど  
フードメニューも充実



Navigator

蔡 怡岑

ツァイ・イーチンノパティシエ。朝食を作るのが大好き。代々木八幡のベーカリー(365日)で働いたことも。

チューファンツールフロム

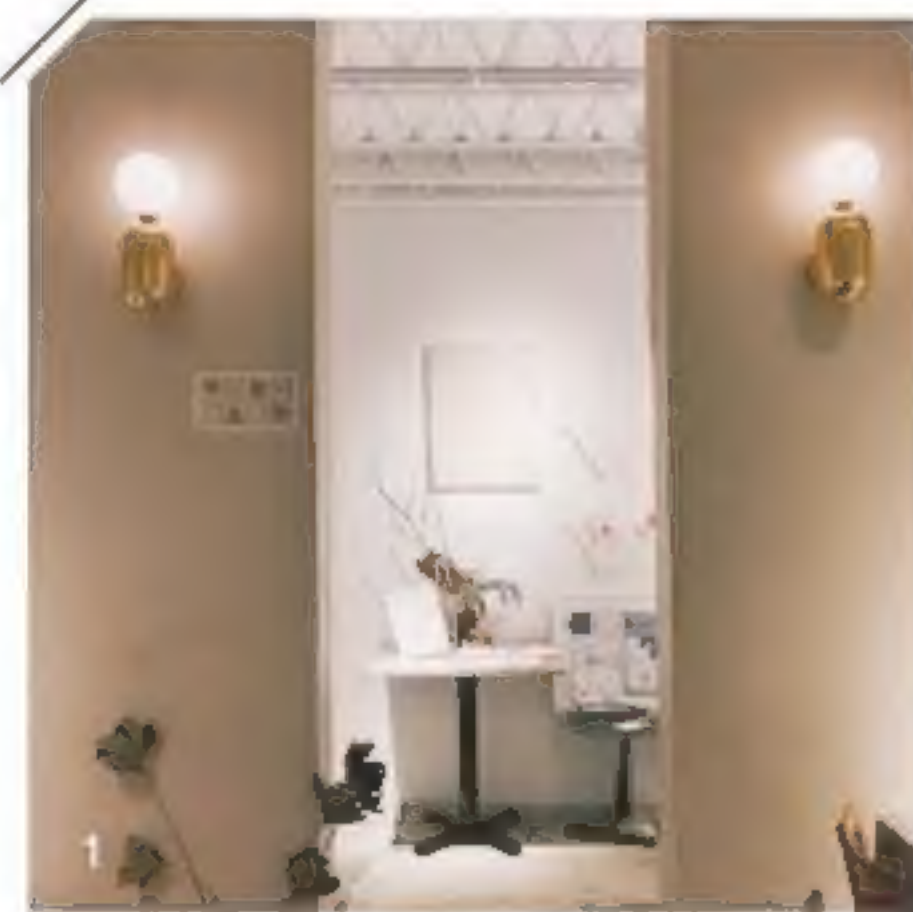
初訪 true from

☎02-2577-2527 | 松山

地元の大学の同級生4人が一緒にデザイン会社を立ち上げ、カフェをオープン。1.白い壁に、高い天井、シンプルな家具など、色味を抑えた空間がシックに感じられる。奥まで進むと、ギャラリースペースに店主が企画する展示も。2.オープンキッチンのタイルもかわいい。ドリンクメニューは、フレッシュミルクティー150円など。3.遊び心のある看板商品「中分け兄さん」クッキー25円にも、デザインへのこだわりが見える。📍台北市松山区八德路三段158巷5號1樓 🕒12:00~21:00 金無休 25席 禁煙

2018.2  
OPEN

## from TAIPEI



ヘルシー女子必見！  
野菜たっぷり鍋

ミノリクラフトジャパニーズタバーン

Minori Craft Japanese Tavern  
創作居酒屋みのり by 塚田農場

☎808-951-4444 | アラモアナ

〈塚田農場〉が手掛ける〈Minori Craft Japanese Tavern〉がリニューアル。1.こちらで絶対に頼みたいのがコラーゲンたっぷりの美人鍋19.80ドル。2.お鍋の野菜は、オーガニックのローカル素材にこだわった〈Ho Farms〉直送のサラダバーから取り放題！ 新鮮な具材と濃厚なスープが絡んでとってもおいしい。3.デザートにはハワイ産マンゴーを使った白くまシェイプアイス9ドルを。📍1731 Kalakaua Ave., Honolulu 🕒11:00~15:00、17:00~24:00 (金土~2:00) 金無休 132席 禁煙

2019.2  
OPEN



Navigator

Kaya Lewis

カヤ・ルイスノコーヒーと甘いものが大好きな大学生。観光業を学び、将来の夢は航空関係の仕事につくこと。

## from HONOLULU







埼玉県・狭山市  
銘茶の産地へ春の旅

鎌倉時代から生産されていたと伝わる  
日本三大茶のひとつ「狭山茶」をご存知ですか？



#### お茶香るまち、埼玉県狭山市

静岡茶、宇治茶と並ぶ「日本三大茶」のひとつ「狭山茶」。それは埼玉県狭山市、入間市、所沢市を中心に生産され「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と茶摘み唄に残るほど味に定評があるお茶だ。また、煎茶だけでなく、昨年には狭山抹茶「明松」がパリで開かれた「セボン・ル・ジャポン日本茶コンクール」に出品され、金賞を受賞するほど。そのコクがあって甘く濃厚な味わいは、多くの人々を魅了している。

これからやってくる春の茶摘みの時期には、毎年人気の茶摘み体験ができる。市内のお茶屋さんで茶娘衣装を借りて、茶摘み体験を楽しもう。さらに、狭山茶の味と伝統を広く継承するため、狭山茶を使ったメニューが市内のカフェなどで楽しめるようになった。今春は、旬のお茶を味わう旅行なんていかがでしょうか？

#### 詳細・お問合せ先

埼玉県狭山市  
環境経済部 農業振興課  
TEL.04-2953-1111

都心からのアクセスも良好！  
→Webはこちら！



お茶の香りと味が濃厚な「狭山煎茶チョコレート」。市内の製菓会社と狭山市茶業協会が共同制作したこだわりの一品。

リラックスタイムにおすすめの「狭山茶の香りのディフューザー」。お茶香るまちをイメージ。※公共施設等に設置。詳しくはホームページへ。

01

#### 狭山市の茶畑

狭山茶の茶畑。市内では、狭山茶を使ったスイーツやカフェメニューなども味わえます。

02

#### さやま大茶会

屋外で狭山の抹茶と玉露をいれて楽しむ茶会。狭山の秋の風物詩です。  
開催／2019年11月10日  
場所／狭山稲荷山公園

03

#### 狭山新茶と花いっぱいまつり

茶摘み体験、手揉み茶実演、新茶販売など、毎年多彩な催し物で賑わいます。  
開催／例年 4月29日  
場所／狭山市役所

04

#### Check!

#### 狭山茶の美味しさの秘密とは？



味の秘密は、茶の木が育つ気候。茶の産地としてはやや寒冷な場所で作られるため、茶摘みができるのは年に2回ほど（他産地では年に4回ほど）。そのためあまり多く生産はできないが、その涼しい気候のおかげで茶葉は厚くコクのある濃厚な味が叶うという。



Theme

## 春先取りの tea green



[ 第5回 ]

Model

上白石萌音

×

Hair & make

yumi

春が待ち遠しいから、今日のメイクは大好きな日本茶のようなグリーンを。目はデイープな緑で奥行きを出して鮮やかな黄緑のネイルカラーをつけたらなんだかワクワクしてきた。お茶を買いに、お気に入りのお店に行こう。いつか、大好きな人と一緒にお茶を飲んでほっこり…なんて春が到来したらいいな！

Go to P.84!

グリーンティーメイクのコツと使用アイテムを詳しくご紹介。

Hanako Beauty



私の東京ティー日記。

茶道の基礎から本格的なものまで教えてもらう。



2018.9.25  
OPEN!

SALON  
at Nihonbashi

〈茶論〉の「稽古」は、お茶の歴史や道具についての座学から始まる。そして中級、上級と進み、自身で茶会を開けるまでを丁寧に学ぶ。でも和室でかしまるわけではなく、5、6人でテーブルを囲んでワイワイと。茶の愉しみを気軽に知るのはとても贅沢なことだ。(P.65参照)



ドリッパーで丁寧に抽出することで、急須ではわからない茶葉の開きや香りの広がりを目の前で堪能することができる。一煎目は口元が開いているカップで香りを楽しむ。(P.65参照)

2017.1.5  
OPEN!

TOKYO SARYO  
at Sangenjaya

茶

論



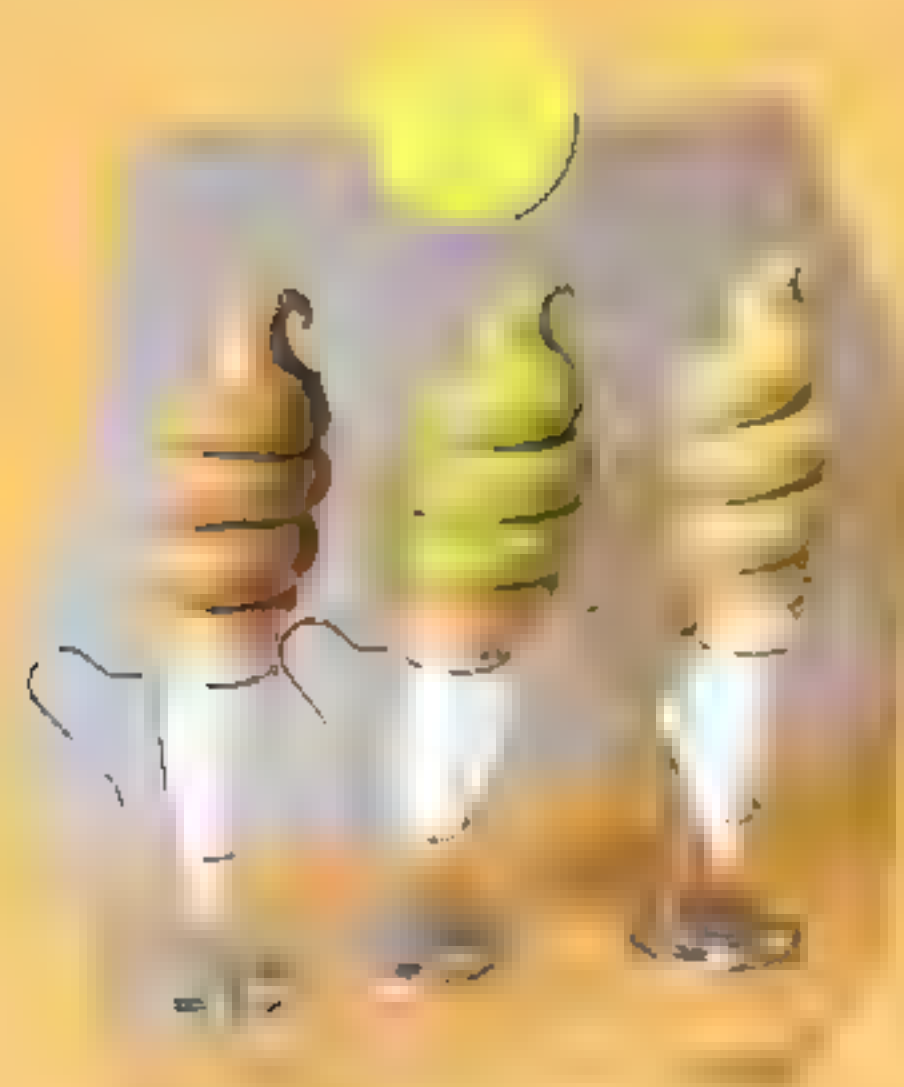


2019.4.8  
OPEN!

## SUSUMUYA TEA SHOP

at Shibuya

日本発のスポーツブランド〈デサント〉の旗  
艦店に加わったのはコーヒーショップではな  
く、日本茶専門店だった。日本茶の品種ごと  
の違いを楽しませてくれる。(P.13参照)



2018.7.19  
OPEN!

## CHAVATY at Omotesando

濃い茶の味が人気のティーソフトもテイクア  
ウトで。スリランカ産の厳選茶葉を使い、お茶  
からスイーツまで世界観を広げる。(P.64参照)





タビオカティーが街を彩り始めたこの数年。  
茶室を営む人も増え、ティーハウスにもなる。  
デームミナミを歩くと、鮮やかな色とりどりのお茶が目に飛び込んできます。  
お茶の文化が、街の文化の一部として、根付いていきました。  
カラダへの効果と、ますますお茶が愛される街です。



やっぱり私は  
お茶が好き。





すすむ屋茶店  
DESCENTE TOKYO  
渋谷明治通り

☎03-6804-6332 | 渋谷

スポーツブランド〈デサント〉の旗艦店に、鹿児島日本茶専門店が出店。品種ごとに味や香りが異なる日本茶の魅力を発信する。「デサントブレンド」には疲労回復効果の高い「ゆたかみどり」を。ラテメニューも新開発。●東京都渋谷区神宮前6-19-21 DESCENTE TOKYO 1F ☎11:00~20:00 (19:30LO) 台無休 ㊦4席(店内にテーブルあり) 禁煙



# 日本茶新時代が始まった！

抹茶を、レモン汁と合わせて飲む。これぞ、新しい日本茶の楽しみ方。抹茶を、レモン汁と合わせて飲む。これぞ、新しい日本茶の楽しみ方。

東京

Satén

at Nishiogikubo

バリスタと茶リストが  
開けた新しい時代のドア。

抹茶フデは茶碗でお茶を点ててから、  
スチームミルクと合わせる。お茶の  
香りが立って実においしい。



人々の視線は体にやさしい日本茶へ。

## 日本茶の新しいカタチ。

photo : Yoichi Nagano (East), Yoshiko Watanabe (West)  
text : Yoshie Chokki (East), Mako Yamato (West)

2020年が近いからなのだろうか、  
世界のカルチャーシーンは大きく  
日本を向いている。中でも日本茶は  
その効果はもちろん、新しい楽しみ方で  
可能性をどんどん広げている。

京都

YUGEN  
at Bukkoji

茶の伝道師を目指し  
街をリデザインする。





東京

Satén  
at Nishiogikubo



# INTERIOR

どこか懐かしさを誘う  
和と洋の絶妙なミックス感。

自

分にはないものを持って  
いるものに惹かれる...とい  
うのは、恋愛に限った話

ではない。日本茶とコーヒーという、  
生まれも育ちももちろん、香りだっ  
て異なる二つなのに、お互いのよさ  
を引き出しながら共存する店。それ  
が西荻窪の〈Satén〉だ。

元々、吉祥寺で日本茶とコーヒー  
の店を運営していた小山和裕さん  
(写真上)が、もう一人の店主である  
藤岡響さんと出会い、店を開いたの  
は昨年。ちなみに藤岡さんは、(プ  
ール・ボトル・コーヒー)でトレーナー  
を務めた経験を持つ。

一流の「茶リスタ」と「バリスタ」



# TOOLS

緻密に計算された  
一杯を生み出す道具たち。





「日本茶専門店が増えたけれど、まだどこか非日常的で、僕らはもっと、地域に溶け込み、毎日でも立ち寄りたくなる。そんな日本茶スタンドを作りたいかった」から。

の二人が意気投合したのは、「日本茶専門店が増えたけれど、まだどこか非日常的で、僕らはもっと、地域に溶け込み、毎日でも立ち寄りたくなる。そんな日本茶スタンドを作りたいかった」から。

## DESSERTS

日本茶ともコーヒーとも  
相性抜群の和スイーツ。

ンディのような包み紙の中にあるのは「ミーアリス」もなか」200円（右）。小腹の空き具合でチョイスできる。

サテン ジャパニーズティー

Satén japanese tea

☎03-6754-8866 | 西荻窪

中央線・西荻窪駅南口から徒歩3分。藤岡さんの地元だったことから、この場所を選んだそう。8年続いた居酒屋をDIYしながら作り上げた店には、中学生から80代まで、老若男女がひっきりなしに訪れる。アルコールメニューもあり、仕事帰りの一杯も可能。📍東京都杉並区松庵3-25-9 🕒10:00~21:00（金~23:00）🍽️月休 🍽️18席 🚭禁煙



## TEA

抹茶碗ではなく、  
カップで一服。

常  
梅  
円（右）



京都

YUGEN  
at Bukkoji



## VESSEL

碗を選ぶのもまた、  
抹茶の楽しみのひとつ。



## 京

都にとって抹茶は街を代表するアイコンのひとつ。  
「子供の頃から好きで、

家で気軽に抹茶を点てて飲んでたんです。ところが大人になって周りに話すと抹茶を飲んだことがない人も多くて」と振り返るのは〈YUGEN〉代表の須藤（すどう）雅行（まさゆき）さん。「茶農家さんに聞くとお菓子用抹茶の生産量は増えていても、京都で伝統的に作られている抹茶は伸び悩んでいると。後継者不足も問題。おいしい抹茶が消えてしまうのは寂しかった」。その想いが須藤さんを動かし、〈YUGEN〉をオープンさせることになったのだ。  
築年数不詳の町家をミニマムな空

## PRODUCTS

オリジナルの抹茶や、  
日本の伝統工芸品も販売。







## DESSERTS & TEA

抹茶&煎茶は京都ならではの和菓子と共に味わいたい。



右上・抹茶は3種類880円〜1,650円。  
〈紫竹庵〉の味噌松風と共に。上・か  
ぶせ煎茶は、おくゆたか800円、こ  
こう800円、さえみどり920円の3種。  
甘納豆などの小菓子が付く。老舗の  
和菓子店と新しい菓子も開発中。

間へとリノベーション。抹茶は京都  
・城陽で150年続く老舗（碧翠園）  
と作るオリジナルブランド。抹茶碗  
を選ぶという楽しみも加え、飲むだ  
けではない抹茶のあり方を提案する。  
ラテのほうじ茶も上質の茶葉を浅め  
に焙じ、抹茶と同じく石臼でひくこ  
とで香り高いものを作り上げた。日  
本茶は京都・和東産のかぶせ煎茶な  
ど4種類。注文ごとに目の前で淹れ、  
一杯一杯を仕上げる。「お客さんが  
店を出て行くときに、ありがとうと  
声をかけてくれる人が多いのが驚き  
でもあり、うれしくもある」という  
須藤さんの言葉に、試みの成功が感  
じられるスタンドだ。

## INTERIOR

主役の日本茶を際立たせる  
抑えた色とデザインと。

町家に巡り合ったのはたまたまとい  
うものの、伝統的な日本茶を身近に  
カジュアルに、というコンセプトに  
合わせ伝統的な町家をモダンに改装。  
貞藤さんはデザインも手がけ、柱や  
格子は残しながらも、欧米のスタン  
ドをイメージしてミニマムな空間に  
仕上げた。抹茶の緑が美しく映える。



ユグヱン  
YUGEN

☎075-606-5062 | 仏光寺麴屋町

2018年7月オープン。カジュアルでありなが  
らも、扱う日本茶は最高品質のものをという  
店主の須藤さんの情熱が詰まったスタンド。  
日本語にしかない言葉で表現したかったと、  
趣が深くてはかりしれないという意味を持つ  
「幽玄」を店名に。📍京都府京都市下京区大黒  
町266-2 🕒11:00〜19:00 命不定休 📺  
3席、ほかスタンディングあり 🚭禁煙





# これだけは知っておきたい 日本茶の基礎知識。

illustration Tokuh.ro Kanoh text Rie Nishikawa

お茶の歴史から茶葉の選び方まで  
今知っておきたい基礎知識を  
日本茶ソムリエの和多田喜さんに  
聞きました。これだけわかれば、  
日本茶がさらにおいしくいただけます。



## Q.1 日本茶は ブームなんですか？

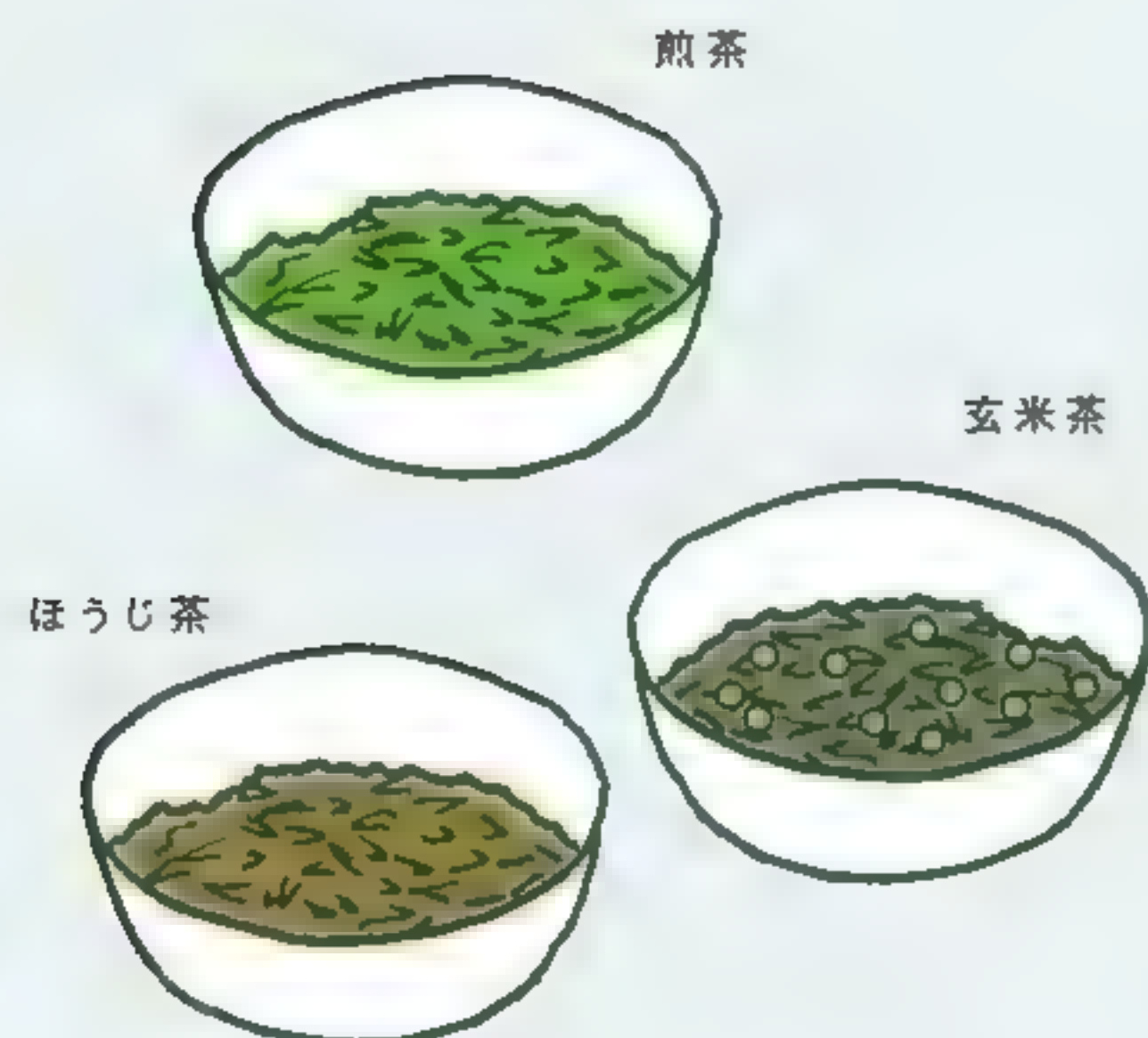
**A** はい。何度かブームはありましたが、過去のものとは違うのは10〜20代の若い世代が興味を持っていることです。「日常茶飯事」という言葉は毎日のお茶や食事の意味から、日々のありふれたことを表します。しかし現在では、お茶は毎日家庭で淹れるものではなくなっ

てきました。急須で淹れる日本茶が特別なものになったため、コーヒーやワインのように、あらためて日本茶を見直そうという動きが出てきています。同時に最近では様々な茶葉が販売されるようになり、楽しみ方のバリエーションが増えたことも、日本茶人気の理由のひとつです。

## Q.2 コーヒー以外に シングルオリジン？

**A** コーヒーでは一般的になったシングルオリジン。日本茶でも単一農園、単一品種のシングルオリジンの茶葉が注目されています。そもそも煎茶は、輸出用に生産されていた高級品でした。普通に家庭で飲まれるようになったのは意外にも最近のことで1970年以降の話

です。その後、徐々に嗜好性が高まり、日本茶にもコーヒーのような考え方が取り入れられ、今では品種や産地によって異なる個性が重視されるようになっていきます。機械化が進み、生産技術も向上してきたので、日本茶は歴史上で今が一番おいしい時代といえるでしょう。



## Q.3 知っておきたい 種類って？

**A** 日本茶には様々な種類があり、品種や産地の多さもあって難しい印象を与えているかもしれません。緑茶は生の茶葉を加熱して、揉みながら乾燥させたもので、その代表的なものが「煎茶」です。茶葉を酸化発酵させると紅茶になります。茶葉を炒ることで香味を出

したものが「ほうじ茶」。また、煎茶と炒った米をブレンドしたものが「玄米茶」で和製のフレーバーティーです。一方「抹茶」とは蒸してそのまま乾燥させた茶葉を石臼でひいたもの。近年は日本茶に香料をつけたフレーバード日本茶も。迷ったらまずは煎茶を選んでください。



Navigator

和多田 喜

わただ・よし／日本茶カフェ〈表参道 茶茶の間〉店主。様々な日本茶セミナーを開催。著書に『日本茶ソムリエ・和多田喜の今日からお茶をおいしく楽しむ本』（二見書房）がある。



## Q.4 選び方を 教えてください。

**A** お茶の専門店に行ってみましょう。煎茶の場合、日本の茶葉の7割は「やぶきた」という品種です。いろいろな産地の「やぶきた」を飲み比べてみるのもいいかもしれません。例えば静岡産、狭山産、鹿児島産で味が異なります。また同じ産地でも品種別に飲み比べると楽

しいです。淹れ方が難しいと感じる時は、ある程度いい茶葉を買うことをおすすめします。最近は少量でも茶葉を販売しています。50gで1,000円以上のものを買えば間違いないでしょう。利便性を優先する時にはティーバッグという選択肢もあります。

## Q.5 専用の道具が 必要ですか？

**A** 極端なことをいえば、茶葉とお湯があればお茶は淹れます。初心者にも簡単な方法を紹介します。ガラス製の耐熱ピッチャーと茶こしを用意します。ともに100円ショップでも入手可能です。そこへ3g（小さじ約1杯）の茶葉と300mlの熱湯を入れ、1分待ったら

必ず味見をしてからカップに移して飲んでください。濃ければお湯を足して薄め、薄ければもう一度戻して淹れなおします。ほかには水出し緑茶が簡単です。密閉容器に茶葉と水を入れて一晩冷蔵庫に置くだけ。100mlに対して2gが目安。できるだけおいしいお水を使用してください。



## Q.6 ミルクとお茶の 相性はいいの？

**A** 牛乳を入れてラテにするなどのアレンジは、煎茶にはあまり向いていません。ほうじ茶や紅茶といった焙煎したお茶や抹茶などと合わせてください。お茶は茶葉と水で自在に味と香りを作り出すことができる飲み物です。お茶を淹れる3分間、リアルタイムで茶葉が変化

する様子を見ることも楽しい時間です。慣れてきたらお茶のマリアージュ、食事やスイーツとの相性を探っていくのもよいでしょう。まずは自分で味を見ながら淹れてみる、茶葉でお茶を淹れることから始めてみましょう。自由に楽しみながら淹れてみてください。



photo : Kiichi Fukuda   styling : Makiko Iwasaki   text : Rie Nishikawa

「バレージ」の変化は、お茶の流通形態が変わってきたことが理由。

「日本茶は出荷量も生産量も徐々に減り続けています。そこで農家が直接、茶葉を販売するようになり、個性が重視されるようになりました。私たちは、日々のお茶のしなじみ、ユザインを日指ししました」と言うのは、KUMONOTA TEA STORE 店主で、ユザインの西形圭吾さん。

の（へ）すむ豊茶店では、お茶の精  
核ではなく、お店自体のフロンに  
あてはめて、お茶の思想からです。  
社長の新藤光太郎さん、フロン  
シ業界から転身し、東茶のお茶  
んを懸念し、新藤さん自身が飲  
思っているお茶を作ることが、  
の日本茶の文化でこの傾向は加  
味。元々のお茶は、お茶の文化

05-27-2009 17:59:47

## 03-6421-4142 自由が丘

1

## 80120-177-5151 1-800-255-2551



03-6407-0622 東北沢









デザインショップ  
みたいなお茶の店。  
ワクワクします

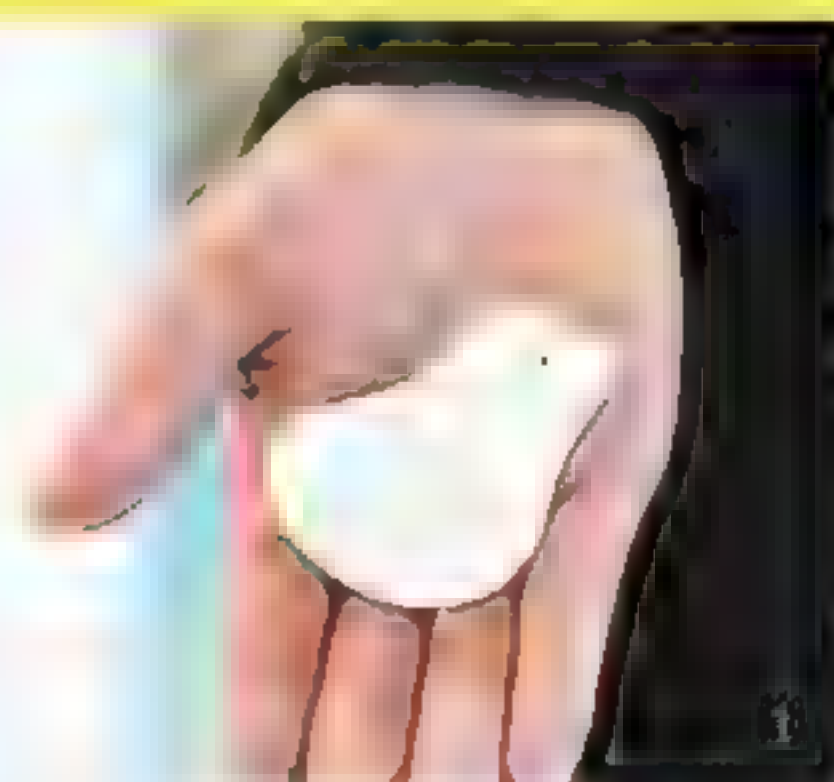
## 日本茶がもっと好きになる 「お茶の国」静岡へ。

photo : Norio Kidera text : Michiko Watanabe  
illustration : Tokuhiko Kanoh

- お茶の生産量日本一を誇る静岡。
  - 昔からお茶に親しんできたこの地に
  - 常識を覆すような店が増えています。
  - ユニークでかわいくておもしろい。
- そんな店を訪ねて回りました。



2



正統派だけど最先端。  
静岡茶の世界は鋭く深い。

日本一のお茶どころ静岡に、今、新感覚のお茶の店が増加中だ。形態はいろいろだが、どこもとんでもなくかわいい。でも、かわいいだけで終わらないのが静岡だ。もともと日本茶の伝統文化が根っこにあるから、どの店もバックストーリーがしっかりとっていて安定感がある。といっても、決してコンサバではない。非常にアグレッシブ。そこがおもしろい。噂を聞きつけた、モデルでありケータリングアトリエ〈美菜屋〉の主宰もしている浅野美奈弥さんと、静岡で今行くべき店をぐるっと巡ってみた。

まずは、静岡駅から電車で30分ほどのところにある〈san grams〉から。600坪の敷地に建築でも賞を獲得したというモダンな建物。創業100余年になる〈丸松製茶場〉が開いた店だ。茶葉や茶器が並ぶショップと、ランチやスイーツをお茶とともに楽しめるカフェを併設。スタッフに淹れ方を丁寧に教わりながら味わうお茶は、「やっぱり格別。しみじみおいしいです」と浅野さん。い



traveller

浅野美奈弥

あさの・みなみ／モデルを続ける傍ら、健康と食に関心を持ち、フードスタイリストに。昨年から、ケータリング〈美菜屋〉を始動。



SPOT  
#2



チャガマ  
chagama

☎054-260-4775 | 日吉町

老舗茶舗が手がけた  
日本茶の近未来の姿。

本格急須だし煎茶と焙じ茶はロック、ホットとも216円。何ともお手頃。エスプレッソマシンがあるので、煎茶や焙じ茶のアフォガード540円もあり。手作りしているプチおむすび各種1個75円(各税込)。◆静岡県静岡市葵区鷹匠2-10-7 パサージュ鷹匠1F ☎10:00~19:00 金月休 15席 禁煙



日本茶にもっと親しんでもらいたい。  
その思いが、自然とお茶を進化させた。



ああ、いい香り。  
頭の中がスッキリ、  
クリアになりそう

サングラム グリーンティー アンド ガーデンカフェ 徳んてん

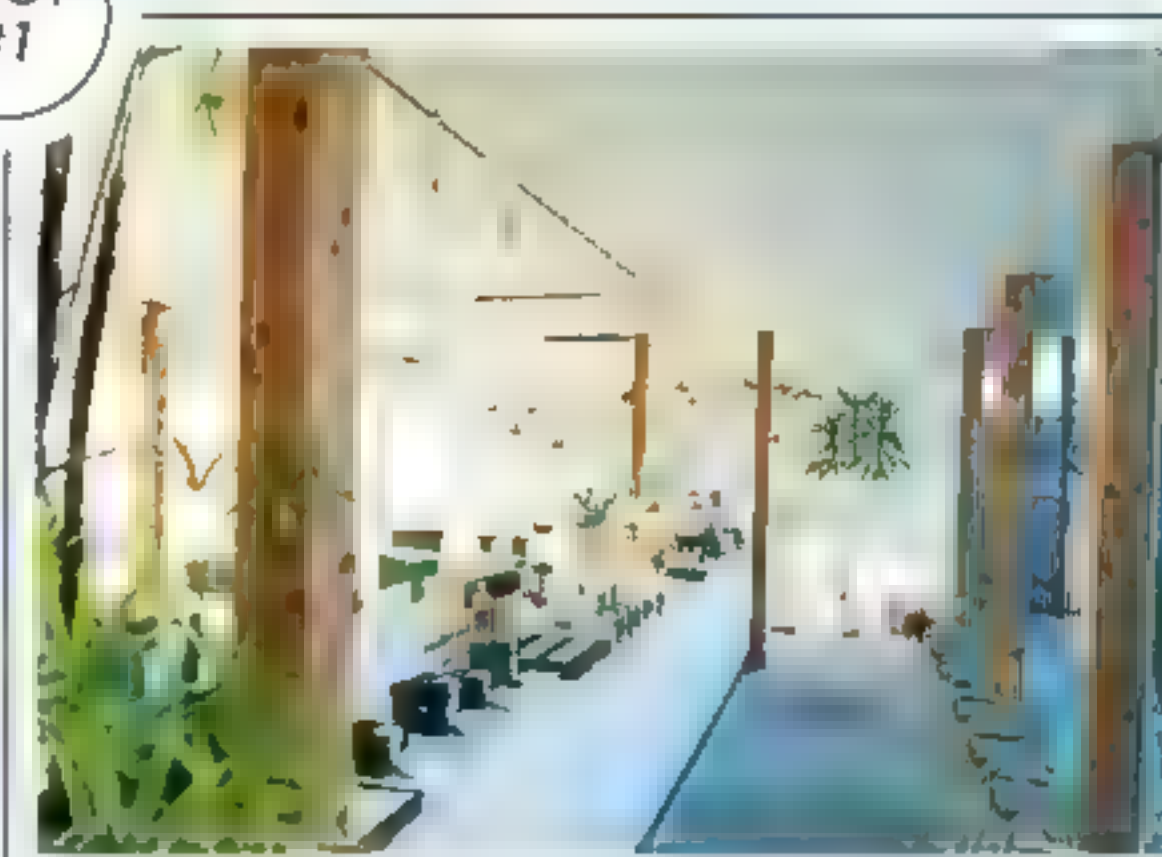
san grams green tea &  
garden cafe 本店

☎0537-36-1201 | 菊川

単一の茶園で摘み取られた  
「シングルオリジン」のお茶を。

菊川は、深蒸し茶誕生の地だそう。生産家の特徴をより強く出したシングル茶500円、ブレンド茶500円(どちらもお茶うけ付き)。ランチは野菜中心の本日の和膳1,200円。多彩なワークショップもあり、お茶をマルチに楽しめる。◆静岡県菊川市堀之内1-1 ☎10:00~17:00 全火、第2木休 34席 禁煙

SPOT  
#1



ろんなお茶を贅沢に試飲させてもらいながら、お茶の知識が自然と身につく。ためになるカフェである。

日本茶は「合組」といって、いくつもの農園の茶葉をブレンドするのが一般的だが、ここでは、単一農園、単一品種の「シングルオリジン」茶葉をそろえているのも大きな特徴。好みのシングル茶葉を少量ずつ詰め合わせられるセットも魅力的だ。

次に向かったのは、静岡市内にある〈Chagama〉。創業1877年の製茶問屋〈マルモ森商店〉の直営店だ。70種を超えるお茶がおしゃれに並ぶ店内で、説明を聞きながら、心ゆくまで試飲ができるのがうれしい。伝統茶に加え、バジルやレモングラス、生姜などのハーブティー、また、静岡以外のお茶もそろえている。ともかく、バラエティ豊かだ。カフェコナーでは、エスプレッソマシンでいれる煎茶のエスプレッソに、焙じ茶ラテや煎茶ラテなどがテイクアウトできる。この煎茶エスプレッソが凄いい。旨みと渋みと甘みがギュッと凝縮された驚きの味わい。「新しいお茶の世界が開けた感じ」と浅野さん。驚きはまだまだ続く。







SPOT  
#3

マルゼンティーロースタリー

**MARUZEN Tea Roastery**

☎054-204-1737 呉服町

ハンドドリップで淹れるお茶と  
ジェラートをスタイリッシュに。

ハンドドリップ日本茶専門店の〈東京茶寮〉  
を運営する会社が全面プロデュース。焙煎温  
度を選べるティージェラートカフェだ。ドリ  
ンクは80℃の玉露から200℃のダーククロ  
ストまで6種あって各500円（玉露600円、全  
て税込）。📍静岡県静岡市葵区呉服町2-2-5 🕒  
11:00～19:00 金不定休 23席 禁煙



1.焙煎温度が下か 100℃、150℃、200℃の3種  
類のジェラート。シングルは1杯500円、トリプル  
700円。2.茶葉は店内で焙煎。1杯ずつハン  
ドドリップで抽出。0℃のジェラートには生菓  
子を蒸し乾燥させただけの茶葉を使用。



ジェラート3種を  
食べ比べてます。  
これ、楽しい♡

目からウロコの新作も。  
日本茶の進化は止まらない。

静岡のにぎやかな商店街にあって、  
センスのよさが光る店が、ティー&  
ジェラートカフェ〈MARUZEN Tea  
Roastery〉だ。ユニークなのは、焙  
煎温度を選べるところ。お茶は、80  
℃から200℃まで5段階の焙煎温  
度を選べる上に、浅蒸しか深蒸しも  
選べる。ジェラートは、それに0℃  
を加えた6段階から選ぶ。2階のカ  
フェスペースでは、ハンドドリップ  
で淹れてくれるお茶とジェラートを  
ゆったりと味わうことができる。焙  
煎温度の違いで、味や香りがどう変  
わるのか試してみた浅野さん、「お  
もしろい。ハッキリと違いを感じら  
れます」と感心しきりだった。

お茶問屋が並ぶ地域にあるのが、  
お茶と暮らしの道具の店〈茶屋すず  
わ〉。1848年から続く老舗のお  
茶問屋の4代目が、工場内に開いた  
店である。クラフト好きで骨董好き  
の4代目が自分で使ってみてよかつ  
た道具や、好きな作家に依頼して作  
ってもらった茶器、オリジナルのパ  
ッケージや缶入りの茶葉やティーパ  
ックなどが、映画のセットのような  
かわいらしい店内に、整列している  
みたいに並んでいる。どれもこれも  
愛おしくて欲しくなるものばかり。

浅野さんもおみやげに、お茶をお買  
い上げ。満足げだ。

最後は、駿府城公園の紅葉山庭園  
内の〈立礼席〉で、伝統のお茶をい  
ただく。抹茶のみならず、煎茶や玉  
露もあり。庭を見ながら、お菓子を  
食べてお茶を喫す。なかなか優雅な  
時間である。

浅野さん、いかがでしたか。「日  
本茶って、やっぱりいいなと思いま  
した。お茶に合うお料理考えます」



りゅうれいせき

## 立礼席

☎054-251-0016 | 駿府城公園

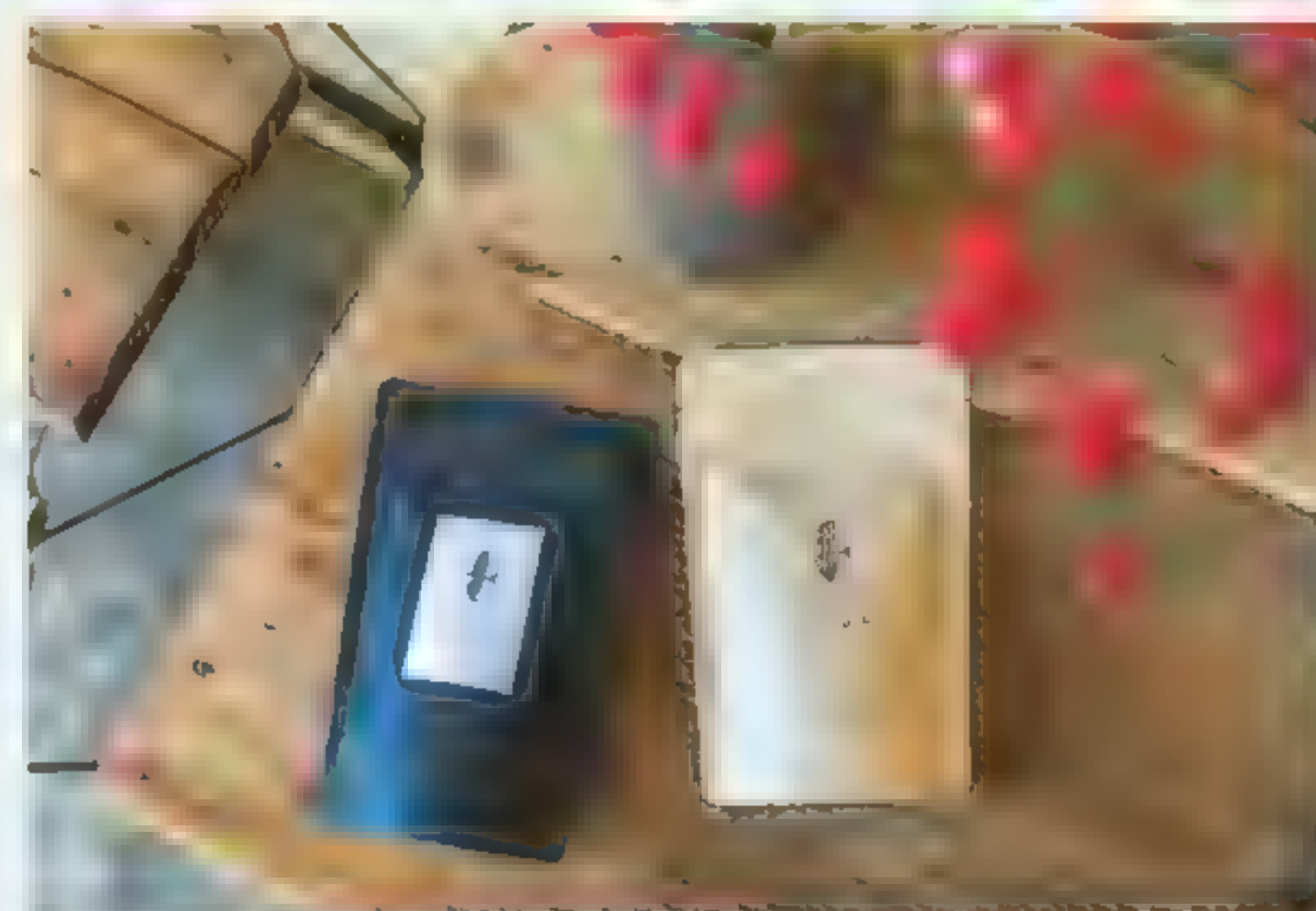
庭園を望む茶室付属の立礼席で、  
伝統のお茶を優雅に味わう。

駿府城公園の紅葉山庭園は、静岡の名勝地を  
4つのイメージで構成。その中にある茶室が  
静月庵と雲海と、この立礼席だ。釜炒り緑茶  
の紅蜜漬、日本平煎茶、丸子紅茶、本山抹茶、  
朝比奈玉露（和菓子付き）各510円。入場料  
150円が必要。◆静岡市葵区駿府城公園1-1  
◎9.00～16.30（入園は16.00まで） 全月休

SPOT  
#5



くつつ、チンチン。  
やかんがささやく。  
お湯、沸いています



## 茶屋すずわ

☎054-271-1238 | 安西

老舗のクオリティが光るお茶と  
お茶の時間を彩る小道具たち。

昨今の日本茶離れに危機感を持った、老舗茶  
問屋の若き当主は考えた。そして、誕生した  
のがこの茶屋。小さな店だが、時間を忘れる  
品ぞろえ。お茶は納得のいく味になるまで、  
何度もテイスティングをしているそう。◆静  
岡県静岡市葵区安西3-68 ◎10.00～16:  
30（第2・4土11.00～18.00） 全土日祝休



SPOT  
#4

# Shizuoka Tea Hopping

静岡駅を中心にさまざまな個性なお茶のお  
店を回ることができる。今回はタイプ別に5  
カ所をホッピングしてみた。4軒は徒歩で回  
ることができるので、週末の小旅行にオスス  
メ。手順を踏んで淹れたお茶のおいしさは格  
別だ。〈san grams〉のみ新幹線の掛川駅で下  
車が必要。お店が有名建築ということもあり、  
もし時間があれば足を延ばしてみよう。





TEA TREND  
KEYWORD  
2019

1.

# ARRANGE TEA

お茶 + α のネクストアレンジが続々。



淡みと香りが引き立つ  
カラフルティー。

四季春烏龍茶のベースにパ  
ンフルーツを混ぜ、  
りんご、キウイ、パイナ  
ッポーなどが入っ  
ています。

3  
トロピカル烏龍



2  
ほうじ香る  
コーヒソーダ

飲めばわかる！  
予想外の相性の良さ。

コースのコーヒーシロ  
ップとほうじ茶をソ  
ーダ、ルビ  
ーツをトッピング。キレカ  
ーあり爽やか。450円（税込）

台湾直送のお茶に  
優しいジャムと果物。

青茶という烏龍茶、パッ  
ンフルーツ、パイナップル  
とは台湾の名産地  
産茶加・手作りの  
甘いお茶に。600円。



1  
一芳フルー  
ツティー

## Fruits Tea

台湾発の〈一芳台湾水果茶店〉、フランス発の  
〈THEODOR TEASTAND〉など  
世界各国から上陸したティースタンドには、  
カットフルーツたっぷりのドリンクが目立つ。  
それに続くように、日本発の店にも増加中だ。



5  
バブリーレ  
モン

Milk.  
Black.  
Lemon.

By GOGO NO KOCHA

華やか味と香りが  
口の中でスパーク。

甘酸っぱい香りが弾けるフ  
ルーツで作ったフ  
ロロベリ



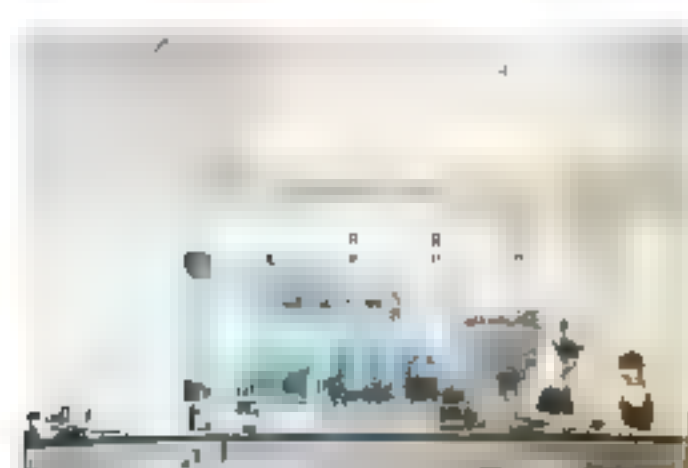
4  
ティーフ  
ローズン

ミルク ブラック レモン バイ 年頃の紅茶

Milk.Black.Lemon.  
By GOGO NO KOCHA

☎03-6455-0913 | 代官山

キリン「午後の紅茶」から誕生し  
たカフェが人気。スリランカの茶  
葉3種には、各5種以上のアレンジ  
が。季節限定メニューも豊富。●  
東京都渋谷区猿樂町10-1 マンサ  
ード代官山1F ☎11:00~20:00  
金水休 135席 禁煙

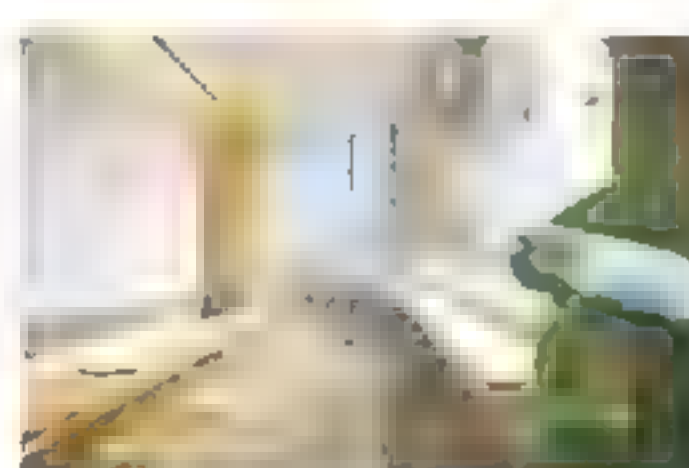


テオドールティースタンド

THEODOR  
TEASTAND

☎06-6371-8255 | 大阪・梅田

フランスの高級紅茶専門店がティ  
ースタンドを日本初出店。独自ブ  
レンドのフレーバーティーが幅広  
い世代に人気。●大阪府大阪市北  
区大深町4-20 グランフロント大阪  
南館2F ☎10:00~20:00LO(一部  
商品) 金無休 123席 禁煙

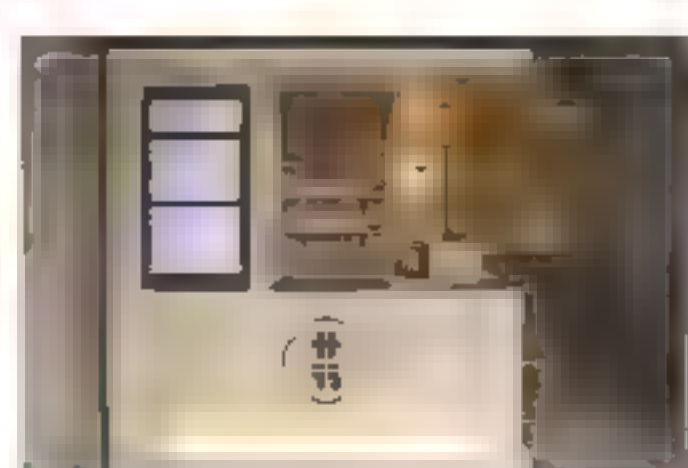


サギョウティースタンド サギョウ

サ行  
| TEA STAND SAGYO

☎080-4919-3829 | 湯河原

「作法などは難しく考えず、お茶の  
世界の入口になれたら」と、手軽  
なスタイルを追求。農園から直接  
仕入れる茶葉は本格派だ。●神奈  
川県足柄下郡湯河原町土肥1-16-  
6-1a ☎10:00~17:00 金月休  
1店内ベンチ、テラスあり 禁煙

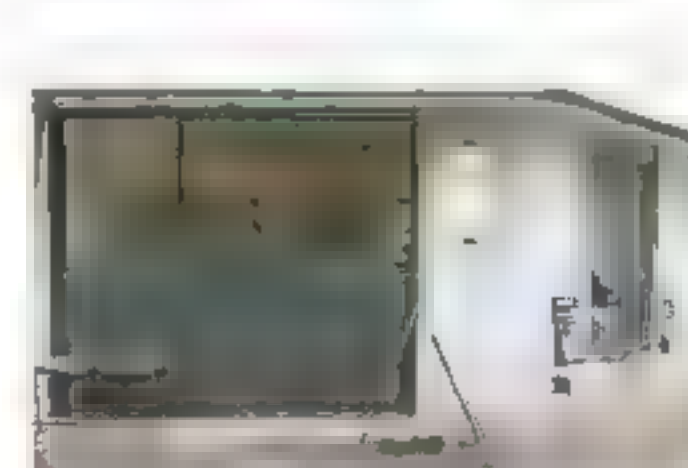


チャシツ ジャパニーズティー&コーヒー

CHASHITSU  
Japanese Tea&Coffee

☎06-6147-3286 | 大阪・靱本町

日本茶とコーヒーをかけあわせた  
オリジナルドリンクが豊富な日本  
茶スタンド。餅米パンズで作るお  
はぎバーガーもかわいい。●大阪  
府大阪市西区靱本町1-16-14 ☎  
11:00~18:00(土日祝10:00~)  
金第2火休 115席 禁煙



いーふんたいわんフルーツティー

一芳台湾水果茶店  
浅草店

☎03-4296-8984 浅草

台湾で人気の一芳水果茶店が上陸。  
タピオカに目が集まりがちだが、  
こちらでは看板のフルーツティー  
を頼んで。「一芳フルーツティー」  
のほかに、6種のフルーツティー  
あり。●東京都台東区浅草1-29-5  
☎10:00~21:00 金不定休





タピオカに次ぐアレンジティーで、じわじわ増えつつあるのがフルーツティーとチーズティー。  
ジューシーな果物や濃厚なチーズクリームをトッピングしても、すっきりまとまるのがお茶のマジックです。

photo : Shinji Goda, Yoichi Nagano, Kenya Abe, Hiromi Kurokawa, Kaori Oouchi, Natsumi Kakuto  
text : Wako Kanashiro, Michiyo Nishi text & edit : Kahoko Nishimura

3  
—  
極上金鳳鳥龍茶  
チーズミルクフォーム

本格的な中国茶を  
チーズティーで。

とろんとしたクリームは、  
クリームチーズの塩味が印  
象的。香り高い金鳳茶を合  
わせると、ごくごく飲める  
すっきり感。600円(税込)

2  
—  
ソルティーチーズ四季春茶

香り高いお茶に  
チーズクリームがマッチ。  
キリッとした飲み口が特徴  
の四季春茶。クリームが混  
ざると、岩塩の甘じょっぱ

1  
—  
ストロベリーチーズティー

真っ赤なイチゴ  
果肉でリフレッシュ！  
果肉をたっぷり使  
ミルキーなチーズク  
と甘酸っぱく爽  
を楽しむ、お好みて  
クを。L 780円(税込)

# Cheese Tea

5  
—  
クリームほうじ茶ラテ

甘じょっぱいチーズクリームを浮かべた  
ニュータイプのアレンジティーは、  
台湾から上陸し、2018年には専門店も登場。  
お茶とクリームを別々に飲んだり、  
混ぜたり、飲み方もいろいろ。

4  
—  
チーズクリーム黒糖ラテ

香り立つほうじ茶に、  
岩塩クリームがとろり  
マスカルポーネチーズのク  
リームは、柔厚なか  
口当たり。混ぜて茶ラテに  
すれば、芳醇な香りと塩気  
が後を引く。420円(税込)

黒糖との甘じょっぱい  
組み合わせ。  
コクのあるミルクと黒糖  
の組み合わせは、  
ミルクと黒糖の  
かなたの味。  
立てる。M 500円

パールレディチャバー  
**PEARL LADY  
茶BAR**  
☎03-3350-9420 | 新宿  
日本生まれのお茶専門店。日本茶  
や台湾茶などがそろい、果実2種  
を選べる「フルーツ泡茶」や「茶フ  
ラッペ」など、お茶の楽しみ方を  
多彩に提案する。☑東京都新宿区  
新宿3-27-10 ☎11:00~23:00  
☎不定休 ☎28席 ☎禁煙



ジアレイ  
**THE ALLEY**  
中目黒店  
☎03-6303-1647 | 中目黒  
タピオカティーブームを牽引する、  
台湾発のお店。2018年冬に出たミ  
ルクフォームシリーズは、塩気が  
効き甘いだけじゃない。ふわふわ  
食感を楽しんで。☑東京都目黒区  
上目黒1-16-6 ☎10:00~23:00  
☎不定休 ☎32席 ☎禁煙



めんちゃん  
**綿茶**  
☎03-6876-3151 | 門前仲町  
2018年にできた日本発の中国茶店。  
丁寧に煮出すお茶は、茶葉の特徴  
がはっきり。アイスはシロップ、  
氷とシェイカーで混ぜ、ひんやり  
香り立つ仕上がり。☑東京都江東  
区葛岡1-22-22 ☎11:00~21:  
00 ☎無休 ☎15席 ☎禁煙



ハッピーレモン  
**happylemon**  
京王新宿店  
☎03-6279-4546 | 新宿  
世界に900店舗以上を展開する、  
台湾茶スタンド。東京限定で、四  
季春茶と静岡産の抹茶ドリンクを  
展開する。原宿には姉妹店の台湾  
茶カフェ「彩茶房(さいさぼう)」  
もある。☑東京都新宿区西新宿1-  
1-4 ☎11:00~20:00 ☎無休



フォーチュナーティーボックス  
**FORTUNER  
tea-box**  
☎03-6721-1261 | 明治神宮前  
日本初の専門店。チーズフォーム  
との相性を考え、渋みの少ない茶葉  
を選定した。おすすめはストロー  
を使わずに飲むダイレクトリッド  
スタイル。☑東京都渋谷区神宮前  
3-27-15 FLAG内 ☎11:00~19:  
00 ☎不定休 ☎6席 ☎禁煙





丸の内〈TP TEA 丸ビル店〉で集合。「最近、ランチ休憩でも気軽に来られるような場所に増えている気が。イートインで一息できるのもいいですね」(徳田さん)

#### さいたま紅茶王子®(右)

さいたま・こつち  
名は松本久範。紅茶店〈Tea Stand..?〉オーナー。教室や各メ  
て紅茶の魅力や知識を伝  
える講師としても活動。Instagram@sa.tama\_tea\_ou

#### 梅村実礼(中)

いい/現役のお茶  
7マタピオカトリ  
ま1 M1  
得て世界各地のタ カ  
届け カ を主宰  
Instagram@tapioca.nav

#### 徳田 葵(左)

マピオカテ  
hoo」など 活躍中。Instagram@xxaotan/01xx



REPORT 01

実はオフィス街に

MODERN TEA HOUSE  
TAPIOCA TEA

—  
TEA TREND  
KEYWORD  
2019  
—

2.

# TAPIOCA TEA

## 東京のタピオカティー飲み比べ!

台湾茶や紅茶を筆頭に、タイティー専門店の登場など、タピオカティーのブームはまだまだ続く予感。お茶とタピオカに精通した3人が、お店を巡りながら流行を総ざらいします。

photo : Kenya Abe, Natsumi Kakuto, Kaori Oouchi, Hiromi Kurokawa styling : Kohta Kawai  
text : Wako Kanashiro text & edit : Kahoko Nishimura

〈Tea Stand..?〉を手がけるさいたま紅茶王子と、10年以上タピオカティーを飲み続ける梅村実礼さん、日々の暮らしで楽しんでいる徳田葵さんが、それぞれの視点で語ります。

2007年に日本発の「パールレディ」(P.33)が誕生して12年。17年前後に台湾からの店が続々と開店し、勢いが増した印象です。13年にはタピオカミルクティー発祥の店「春水堂」(P.32)が台湾から上陸、15年に台湾ティーカフェ「THE ALLEY」(P.32)が登場し、17年の「THE ALLEY」(P.33)へと続きます。ここ数年のお茶ブームで、各国の店が進出してきたというのは大きいですね。トッピングの一種だったタピオカが、ここまで広まるとは。最近では都心に限らず、タピオカティーを目にするようになった。

相性がいいお茶は?個性を楽しむ時代へ。

1000杯以上のタピオカティーを飲んできたけれど、やっぱり茶葉との相性ってあると思う。

飲みが強いものとの組み合わせはあまり見たことがないですね。黒糖蜜に漬けたタピオカは特に、コクのあるアッサムや香ばしい烏龍茶系が合うかな。タイティーは独特のバナナのような甘さがびったり。

ミルクティーと合わせることで定番ですが、ベースの茶葉によりがらっと変わりますよね。

だいたいのお店にある鉄観音



茶は、味の違いもおもしろい。タピオカティー好きは、鉄観音ならこーいというのがあるんじゃないかな。

【THE ALLEY】は競って、〈TP TEA〉(P.32)は香ばしいイメージ。

【ジャスミン】(緑茶)も人気です。台湾ではミルクティーにすることもよくありますが、日本はストリートが定着していて、このブームでお茶の飲み方も変わってきた。

【飲み慣れてくるといろんな種類を試してみたくなるんですね。】

【タピオカティーは、通常と煮出し方も違うんですか？】

【〈Tea Stand...7〉(P.33)の場合は、香りや味が立つように別で淹れていますね。もう一つ、タピオカティーでは甘さを加えると茶葉が持つ甘みを感じやすくなるんです。ノンシュガーよりも少し甘いほうが、より風味が楽しめるはず。あとタピオカは刻一刻と状態が変わるので、すぐに飲むのも大事なんですよ。

シーンに合わせてカスタム。そんな自由度も魅力。

【ドリンクの流行という視点で見ると、少し前はスムージーなどのヘルシー系が中心でしたが、変わりましたね。お茶は香りでリラックスできるところもいいのかな。タピオカのサイズや固さで選ぶ人も多く、腹持ちもするから、食事代わりや小腹満たしにもちょうどよいのかと。オフィス街で求められるようになったのも、そんな理由かもしれません。

【近ごろはお茶自体のクオリティが高くなって、大人の飲み物になりつつありますね。】

【気分や時間帯で飲みたくなる

注目株はタイティー！ 2018年夏にオープンした〈Chabadi〉では、タイスタイルのミルクティー“チャーイェン”などタイらしい華やかな品々が楽しめる。

タピオカ粒のラインナップもさまざま。「ゴールドカラーが美しい〈KOI Thé〉のタピオカなど、茶葉との合わせ方に各店のセンスが出ます」(梅村さん)

## REPORT #3

お茶ブームの今、  
本格的なタイティーが  
続々と登場中。

## REPORT #2

見た目や食感もユニークな  
「お茶」が  
どんどん増殖中！

## REPORT #4

味わいや香り、  
お茶専門店ならではの  
表現力に注目しよ

味は違うものだから、自然と選択肢が豊富かつ、丁寧に淹れてくれる専門店に人が集まるようになった感じ。【編集部】 本国に比べると日本のお店は甘さが控えめで、お茶本来の味がくっきりしている気がします。

【お茶とのバランスが考えられていて、どこもおいしいですね。】

【ミルクティーを頼むことが多いものの、〈台湾甜商店〉(P.33)で飲んでからストリートも合うなあと、飲む側のセンスも重要になるかも。

【カスタムできるのも、毎日のように寄ってしまう理由です。タピオカ粒もカラーや無着色などいろいろあるし、より多様化していきそう。】

【これからはどんな流れになりそうですか？】

【〈CoCo都可〉(P.32)の一部店舗で販売するカフェラテや〈MING TEA〉(P.32)にもあるんですが、タピオカコーヒーが増えて、大人のニーズが高まると予想。揚げパンなどのタピオカスイーツもくるはず。】

【緑茶やローズティーと、個性あるものも目立ってきそうだなあ。】

【そんな楽しみが尽きないところに、たまたま惹かれるんです。

## NEXT PAGE!

東京で飲めるタピオカティー  
ベスト18を集めました。



- タピオカのサイズや色も各店個性豊か
- ◻ 氷なし、少なめなど、氷の量を調整できる
- 💧 シロップの量により甘さを調整できる

## 東京で飲めるタピオカ勢ぞろい。

Ouji's comment

優しい味わいの鉄観音は女性的な印象です

ミンティー  
**MING TEA**

☎03-6434-1258 | 青山

台湾人オーナーが選んだ茶葉を生かすため、甘さ控えめに調整。北海道産牛乳とコンデンスミルクなどを混ぜた特製ミルクベースで、茶葉とミルクが引き立て合う濃厚な味に。「プレミアム焙煎鉄観音ミルクティー」600円。☎東京都渋谷区渋谷2-7-9 1F ☎11:00~21:00 (土日祝12:00~20:00) 金無休 ㊦25席 禁煙

ICE 調整可

SYRUP 調整可



Umemura's comment

タイで飲んだ味そのもの！カラフルなハーブティーも

チャバディ  
**Chabadi**

☎090-8118-5846 | 表参道

移動式店舗から人気を集め、2018年8月に路面店をオープンした、タイ好きの田中優衣さんによる店。「本格的なタイティーを飲める店自体が貴重。茶葉の輸入が難しいんですね」(紅茶王子)。ミルクティー450円、タピオカトッピング50円。☎東京都渋谷区神宮前4-26-28 ☎11:00~19:00 金無休 ㊦ベンチあり 禁煙

ICE 調整可

SYRUP 調整不可



Tokuda's comment

ナチュラルなローズの花びらを感じる香り

アルフレッドティールーム  
**ALFRED TEA ROOM** 青山本店

☎03-6427-3031 | 表参道

LA発の〈ALFRED TEA ROOM〉では、「ボバ ローズミルクティー」538円が本国でも人気。「わざとらしくない香りでゴクゴク飲める」と紅茶王子も太鼓判だ。ドリンクの甘み、タピオカを漬けるシロップは、種子島のきび糖で。☎東京都渋谷区神宮前5-51-8 ラ・ポルト青山1・2F ☎9:00~21:00 金不定休 ㊦46席 禁煙

ICE 調整可

SYRUP 調整可



Umemura's comment

爽やかな後味でリフレッシュ。ミルクティーにしても

ゴンチャ  
原宿表参道店

☎03-6427-7543 | 明治神宮前

手ごろに本格的なお茶が楽しめる台湾ティーカフェ。三温糖を絡めたタピオカのほかミルクフォームやアロエと、トッピングもいろいろ。緑茶に近い爽やかな飲み口だ。「阿里山 ウーロンティー (タピオカトッピング)」M 507円。☎東京都渋谷区神宮前6-6-2 ☎11:00~21:30 (金~22:00)、土日祝10:00~22:00 禁煙

ICE 調整可

SYRUP 調整可



Umemura's comment

上質なミルク感とべっこう飴のような甘み

コイティー  
**KOI Thé** 表参道店

☎03-6434-5753 | 表参道

台湾の有名老舗ティーランド〈50嵐 (ウーシーラン)〉の系列ブランドが2018年11月に東京初進出。天然素材に近い色で作上げた黄金色のタピオカが特徴だ。「ゴールデンタピオカミルクティー」M 620円はアッサムティーがベース。☎東京都渋谷区神宮前4-27-1 ギャラリードジム1F 金無休 ㊦8席 禁煙

ICE 調整可

SYRUP 調整可



Umemura's comment

茶葉が濃厚なミルクティーはやみつきになるはず！

ココカ  
**CoCo都可** 原宿店

☎03-6804-5528 | 原宿

世界に約3,000店舗を展開。フルーツや乳酸菌を使うものなど、個性豊かなラインナップも魅力だ。紅茶はスリランカの契約農家から仕入れたもので、コクのあるミルクの中でしっかりと香りが。ほんのり残る渋さにほっと落ち着く。「タピオカ紅茶ラテ」M 495円。☎東京都渋谷区神宮前1-13-21 ☎10:00~21:00 金無休

ICE 調整可

SYRUP 調整可



Tokuda's comment

ずっと香りがよく、もっちもちの小粒タピオカが◎

チュンスイタン  
**春水堂** 代官山店

☎03-6809-0234 | 代官山

台湾発のタピオカミルクティー発祥店。口いっぱいに広がる風味はお茶と氷、シロップをミキサーにかけ、その温度変化で引き出すそう。華やか香りに、まろやかなシロップがあとを引く。「タピオカジャスミンミルクティー」M 540円。☎東京都渋谷区代官山町20-9 ☎11:00~21:00LO (フード20:00LO) 金不定休 ㊦48席 禁煙

ICE 調整可

SYRUP 調整可



Tokuda's comment

粘り気のあるタピオカも好みの食感です

ティーピーティー  
**TP TEA** 丸ビル店

☎03-6259-1663 | 丸の内

〈春水堂〉のスタンド専門店として2018年にオープン。本場の味がより気軽に手に入るようになった。「大粒タピオカ鉄観音ラテ」550円は、香りにパンチのある鉄観音茶を牛乳でまろやかに。☎東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディングB1 ☎11:00~20:45LO (土日祝~19:45LO) 金休みは施設に準ずる ㊦14席 禁煙

ICE 調整可

SYRUP 調整可



Ouji's comment

ほかにはない芳潤な黒糖シロップとの相性に驚き！

ブルブル  
**Bull Pulu**

☎03-6434-1633 | 渋谷

日本生まれの専門店。看板の品は、タイガー柄のように溶け込むシロップが目玉。アッサムと数種の台湾茶を合わせる一杯は、奥深さと波みが同居。まろやかな台湾産黒糖が絡む大粒タピオカにも注目して。「黒糖タイガーミルクティー」450円。☎東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエShinQs2F ☎10:00~21:00 金不定休

ICE 調整可

SYRUP 調整不可





さいたま紅茶王子、「タピオカナビ」梅村実礼さん、アナウンサー徳田葵さんの3人が飲み比べた18軒。  
今なお増え続けるタピオカ店の中からお店を選び、さらにオススメの一杯を集めました。

# Ouji's comment

オリジナルタピオカの  
甘さが、絶妙なバランス

シアレイ  
**THE ALLEY**  
中目黒店

☎03-6303-1647 | 中目黒

4種の茶がそろう台湾のお店。個性的なお茶たちと、弾力のある特製タピオカとの相性が楽しい。噛むほどに甘さがあふれるタピオカ&きび糖シロップが、鉄観音茶独特のロースト感を引き立てる一杯。「鉄観音タピオカミルクティー」M 540円。☎東京都目黒区上目黒1-16-6 ☎10:00~23:00 金不定休 ㊦32席 禁煙

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Ouji's comment

この香りこそ  
本物のタイティーです

ピヤ  
**Piyanee**

☎03-6455-0234 | 渋谷

「いい農園を見つけたらすぐ駆けつけます」と話す店主の伊藤ピヤニさんは、茶葉を輸入し、レシピを何度も改良。最高のタイティーを探索中だ。いぶした茶葉の香りと練乳を組み合わせた「タピオカタイティー」はMサイズ500円。☎東京都渋谷区宇田川町33-8 エミリアビル1F ☎11:00~23:00 金不定休 ㊦スタンド席あり 禁煙

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Umemura's comment

あとからくる渋み&  
もちっとしたタピオカに惹かれる

チャノバ  
**Cha Nova**

☎03-6263-2727 | 銀座

台湾で学んだ店主・井上尚哉さん。中国茶のソムリエと称される公認評茶員の資格を持ち、厳選した茶葉を注文ごとに淹れるスタイルも贅沢だ。香るジャスミンと蜂蜜の丸みある甘さに癒されて。「蜂蜜タピオカミルク緑茶」594円。☎東京都中央区銀座1-5-1 ☎11:00~20:00 (土日祝~18:00) 金月休 (祝の場合翌休) ㊦20席 禁煙

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Umemura's comment

香ばしいトッピングが  
新感覚・新食感!

ナインティーンティー  
**19TEA**

☎03-6416-9319 | 渋谷

韓国発のドリンクスタンド(19TEA)では定番人気の「黒糖タピオカ」のほか、麦パフをのせた「ムギミルクティー」490円(タピオカ+70円)など珍しいメニューも豊富。茶葉は台湾・阿里山のアッサムを使用し、ほどよい渋みがある。☎東京都渋谷区宇田川町32-6 ☎11:00~22:30LO 金無休 ㊦20席 禁煙

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Tokuda's comment

スイーツ感覚の  
甘さがうれしい!

アースカフェ  
**Urth Caffé 表参道**

☎03-6447-4771 | 表参道

オーガニック食材で作るスイーツが大人気のカフェ。「オーガニックグリーンティー ポバ」は、氷とお茶をシェイクした「オンアイス」680円(写真)と、アイスクリームとのブレンド720円の2種。ポバはタピオカのこと。☎東京都渋谷区神宮前4-9-8 SO-CAL LINK OMO TESANDO ☎10:00~19:00LO 金無休 ㊦78席 禁煙

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Umemura's comment

チョコタピオカの  
手作り感がたまらない

パールレディー  
**Pearl Lady**  
新宿東口店

☎03-3355-6885 新宿

日本発のタピオカドリンク店。多彩なメニューと自社工場で作る3種のタピオカが自慢だ。パニラを感じるセイロン茶ベースのミルクティーには、ぜひチョコ入りのものを。噛み締めるとほどよい甘さの濃厚チョコがじんわりとマッチ。「チョコたびミルクティー」320円。☎東京都新宿区新宿3-27-10 ☎11:00~23:00 金無休

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Tokuda's comment

後味スツキリで  
タピオカの味もGOOD

ティースタンドナ  
**Tea Stand...7**  
錦糸町店

☎03-5637-8456 | 錦糸町

北参道で人気のスタンドが、その世界観を表現するイートイン付き店舗をオープン。特製のタピオカは紅茶シロップに漬けて風味アップした。「キャラメルタピオカミルクティー」Tall 626円は、パイナップルやオレンジと合わせた爽やかなブレンド。☎東京都墨田区錦糸2-13-5 MPCビル1F ☎11:00~20:00 金無休 ㊦40席 禁煙

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Umemura's comment

華やかな風味の  
ブレンドにうっとり

コンマティー  
**comma tea**  
恵比寿店

☎03-6409-6099 | 恵比寿

日本発のティースタンド。オリジナルのブレンド「commaブレンドミルクティー」600円は、3種の茶葉を独自に配合して華やかな印象に。三温糖のシロップでお茶の味を邪魔しないよう工夫している。タピオカは無添加の国産がこだわり。☎東京都渋谷区恵比寿1-22-3 シルバープラザ恵比寿101 ☎10:00~21:30 金無休

ICE 調整可 SYRUP 調整可

# Ouji's comment

ストレートティーと  
タピオカが合うとは!

たいわんでんしょうてん  
**台湾甜商店** 新宿店

☎03-5925-8240 | 新宿

豆花や芋圓など、昔ながらの台湾スイーツを発信する店。茶葉は台湾からの直送で、無料で提供のお茶も週替わり。「パッションジャスミンティー」490円は、タピオカと一緒にいったナタデココもアクセント。☎東京都新宿区新宿3-36-10 アイズ&トルネ新宿東口店2F ☎11:00~22:00 金不定休 ㊦40席 禁煙

ICE 調整可 SYRUP 調整可



TEA TREND  
KEYWORD  
2019

# 3.

## TEA PAIRING

### ティーペアリングを愉しむレストラン。

最近、コース料理の一皿ごとにお茶を合わせる「ティーペアリング」が大人気。料理とお茶の絶妙なマリアージュでその両者のおいしさをいっそう楽しめる、注目店を紹介します。

photo: Fuminari Yoshitsugu text: Yuriko Kobayashi edit: Seika Yajima



代々木上原の人気フレンチレストラン〈Gris〉のオーナーシェフを務めた鳥羽周作氏が昨年7月にオープンにした〈sio〉は、ランチでもティーペアリングを楽しめる。2カ月に1回のメニュー変更にあたっては、シェフの思い描くコースのイメージを受け、ソムリエの亀井崇広氏がその都度新しいティーを考案する。ベースとなるのは中国茶や台湾茶、紅茶。前菜料理にはじっくり水出しして柔らかな飲み口のもの、肉料理には湯で抽出した淡めの風味のものなど。さらに、果実の皮やハーブから香りだけを抽出

して加えたり、ときには果実のジュースや炭酸をアクセントにしたりと、バリエーションはもはや無限。料理とお茶が織りなす驚きにあふれたコースは何度体験しても飽きることがない。

sio

☎03-6804-7607 | 代々木上原

ランチコースは6皿で5,800円、ティーペアリングは5杯3,000円。●東京都渋谷区上原1-35-3 ①ランチ12:00~14:30(土日祝のみ)、ディナー17:00~23:00 金水休(不定休あり) 16席 禁煙





## 薬膳フレンチ

「美食同源」を追求した  
フレンチと中国茶の調和

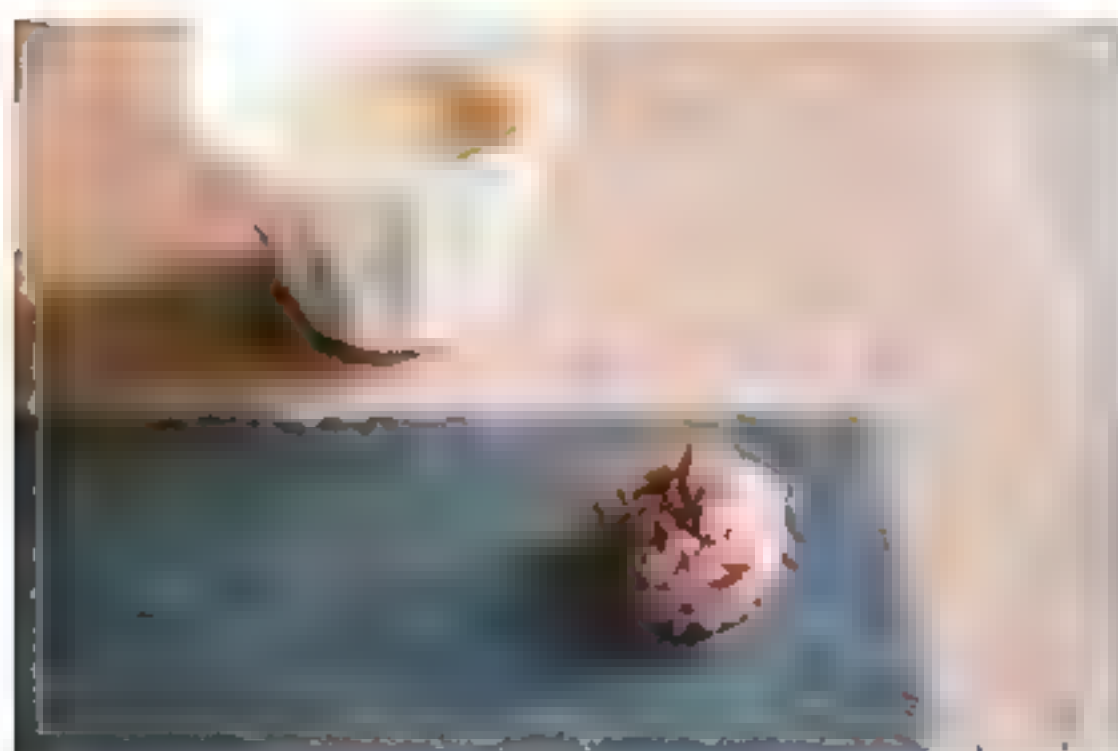
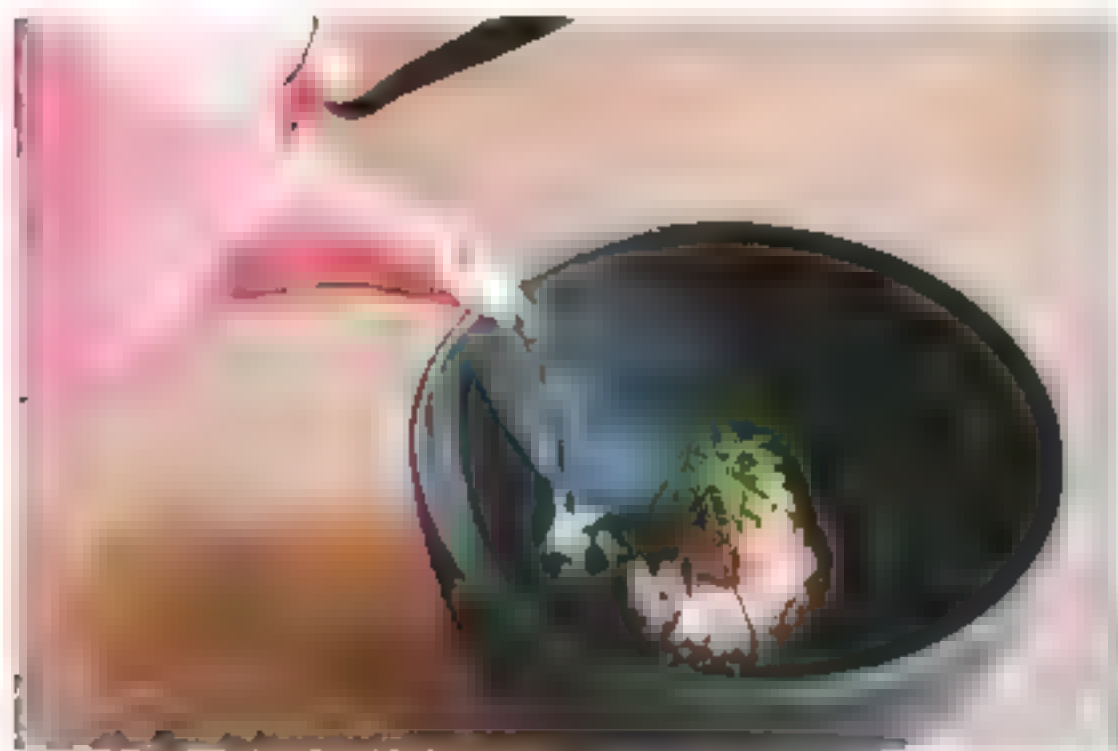
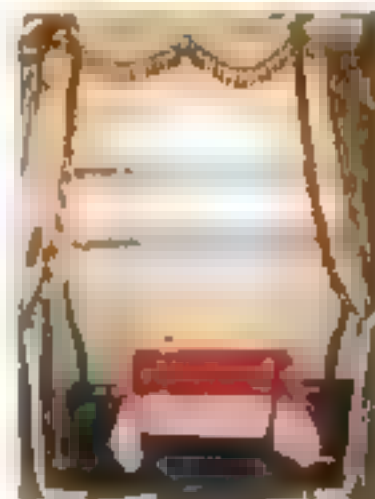
洗練されたフレンチに薬膳を取り入れ、「見て楽しく、おいしく、体にいい」を実現した美食同源料理。ディナーのティーペアリングは、オーナーシェフ・柳澤義泰氏が厳選した中国茶と台湾茶で、ひと皿ごとに専用の茶器を使い、テーブルで供される。緑茶、烏龍茶、プーアル茶と濃い風味のお茶へ続くのは、徐々に体を温め、血の巡りをよくするため。夏には水分補給を助ける日本茶、冬には冷えに弱い腎臓にやさしい黒茶と、季節ごとの体の変化に寄り添ったペアリングを展開する。お腹いっぱい食べても体が軽い。食いしん坊の強い味方だ。

ラベルリユン

薬膳フレンチ La Belle Lune

☎03-6274-6459 | 銀座

ディナーコース10,000円〜、ティーペアリング5,000円〜。完全予約制。◆東京都中央区銀座8-7-2 B1 ☎11:30〜16:00 (ランチ)、18:00〜24:00 (ディナー) 金不定休 10席 禁煙



## おむすび

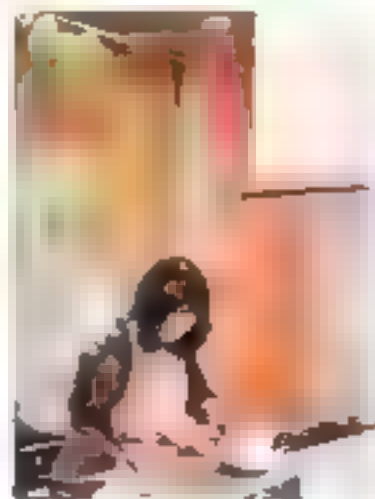
料理家・紅茶王子がコラボした  
おむすびと紅茶のフルコース

「都会と地方の畑を結ぶ」をテーマに予約制ランチを展開する〈はらじゅく畑〉では、7種のおむすびと紅茶をペアリングした「究極のおむすびコース」が登場。紅茶は店併設のティースタンド〈ナナ〉のオーナー「紅茶王子」のオリジナルブレンドを。玄米にレタスを巻いた「サラダ風おむすび」には白桃、マンゴーなどのフルーティなもの。「ローストビーフおむすび」には赤ワインを思わせるベリーティーなど、紅茶の多彩な魅力を体験できる。料理は「おむすびの達人」こと料理家・きみママが担当。ひと口サイズのおむすびでフルコースを味わって。

はらじゅく畑

☎03-5413-0578 | 北参道

7種のおむすびと紅茶のペアリングコース2,700円(きみママからのお土産付き!?)。完全予約制。◆東京都渋谷区千駄ヶ谷3-14-3 ☎11:00〜19:00 金火水木休 6席 禁煙



上・梅おむすびを、マスカット、パイナップルなど7種をブレンドしたフレーバーティーでお茶漬けに。下・〆はもち米と黒米にあんこを入れたおはぎ風。「ルールコンドラ」を使ったアイスマルクテ



# 4.

# ORGANIC TEA

## おいしい“オーガニックティーの波”。

オーガニックティーはいまや「体にいい」だけにとどまらない。ティーバッグで手軽に飲める、おいしく、かつパッケージがおしゃれな“進化系”が続々と登場している。

photo: Takafumi Matsumura text: Asami Kumasaka edit: Seika Yajima cooperation: UTUWA

2

スーパーフード、  
「モリンガ」の葉の  
ハーブティー。

1

スパイシーな甘さが  
染みわたり、  
体がぽかぽかに。



AUS

(LOVE TEA) の  
ターメリックティー



CHE

(SIROCCO) の  
ピニャモリンカ

※を使用する老舗で、スイ

キwaitなのて、はアイスにして飲むの！

モロコシ原料の袋に手作

するティーサシェも、新しいシロ、

ティッシュ



GBR

(pukka) の  
スリーシナモン

各国で有機栽培された植物をハーブの専門家がブレンド。価格が手頃で取り扱い店舗も多く、ハーブティーの入門編にも最適。シナモンに甘草の一種であるリコリスをプラスして

うま

円(日仏貿易) 120 00



JPN

(フュー・ワークリー) の  
グラン・アールクレイ

4

ベルガモットの  
天然オイル香る  
希少な琉球紅茶。

3

3種のシナモンを  
ブレンドした  
スリーシリーズ。



Navigator

### 藤森陽子

ふじもり・ようこ/ライター。紅茶や台湾茶、コーヒーなど、喫茶文化をこよなく愛する。現地の作り手を訪ねたり、新店を巡ったり、日々パトロール中。

おいしさと個性の鍵となる  
ブレンドの妙に注目。

体にはいいけれど、味はいま一步……。そんなイメージだったオーガニックティーに新しい波が到来。お茶に造詣が深いライターの藤森陽子さんが『進化系』の代表格に挙げる〈LOVE TEA〉をはじめ、オーストラリアやドイツなどのオーガニック先進国から、味わい豊かなオーガニックティーが続々と上陸している。

「エコや健康志向が高まり、日本に『オーガニック』の意識が根付いたことが理由の一つでしょう。真摯なお茶づくりをする国内メーカーが増えていくのも注目すべき点です」

人工の香料や添加物を使わず、有機や自然栽培の素材にこだわるのは言わずもがな。味わいはブレンドのセンスで決まる、と藤森さん。

「良質な素材同士をブレンドすること、おいしさと個性が際立ちます。そしてリーフティーと同等の茶葉をティーバッグに使うブランドが増え、本格的な味わいが手軽に楽しめるようになりました」

ハーブティーを含め種類が多彩なものもオーガニックティーの魅力。飲むシーンや好みに合わせて、カフェインの有無やフレーバーを選び、おいしくヘルシーなティータイムを。

## 5 JPN

### 〈しんがき〉の フロートレモンティー

「メーカーは、  
ティー。宮城  
のレモンを  
ンを浮かべ  
もえぐみぐ  
さが詰まっ  
る ☎0835-

## 6 USA

### 〈mighty Leaf〉の ナツコナッツハーブティー

ンフランシ  
作りティー  
本音をその  
ある非  
甘く香  
、700P  
☎0120-

## 7 DEU

### 〈LEBENSBAUM〉の アムステルダムハーブティー

「ラン」  
描かオ  
A16628

## 8 AUT

### 〈SUNNITOR〉の スミティールームティー

5

純国産の  
レモンティーは  
プチギフトにも。

7

整腸作用があって  
安心して飲める  
ハーブブレンド。

6

ココナッツの  
余韻が印象的な  
アッサムティー。

8

ストレートでも  
十分おいしい  
スパイスチャイ。



TEA TREND  
KEYWORD

# 5 BLEND TEA

〈TE HANDEL〉で味わうブレンドティー

「ではなく、1日1日淹れる「過剰」を始める」  
「100%」を堪能しに、街へ出かけてみよう。

photo : Fuminari Yoshitsugu text & edit : Seika Yajima

有機茶葉やハーブ、  
旬の果実が引き立て合う。

JR大磯駅から徒歩15分ほどの場所にアトリエを構える〈ティーハンドル〉が、昨年新たに〈ティーハンドル プラットフォーム〉を大磯駅前におープン。高校生時代にスウェーデンに留学していたという店主の加瀬さやかさんが、現地で感動したフレーバードティーの味わいや文化を伝える小さなティーサロンだ。

クラシック音楽が静かに流れる空間では、北欧生まれの椅子に座ってブレンドティーを楽しんだり、オリジナルのお茶やお菓子、茶器などを購入できるスペースが。訪れる女性客は、ブレンドの内容について興味津々。味わいや香りについて、カウンター越しに加瀬さんに熱心に質問している人も多く見受けられる。

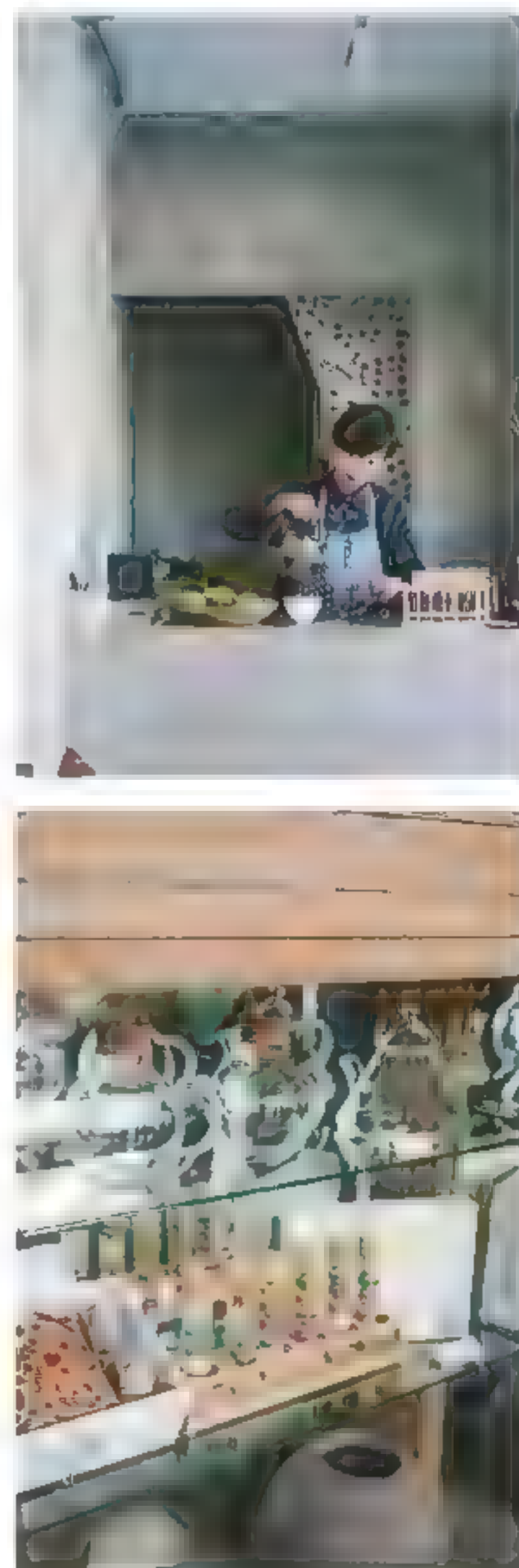
「新店舗の『プラットフォーム』では、その季節に似合う地元・大磯の特産物を加えたブレンドティーもお出ししています。大磯は比較的温暖な気候なので、果実やハーブが育ちやすい環境なんです。社会福祉法人と共同でハーブを育てたり、自分の家の庭では金柑や柚子、レモンを育てています。店の近くにある里山の

湧き水が出るエリアでは、クセがなくてすこく爽やかな雑味のないバームントが育つんですよ」

そううれしそうに笑う加瀬さんは、自ら畑作業や収穫を行い、ブレンドティーの材料に必要な季節の果実やハーブ作りにもいそしむ。

「今年はそういった作業にも力を入れたと思っています。私は体にスツと入っていく優しい味わいのものが好きなので、後味が良くて、体に染み込んでいくようなブレンドを心がけていますね。味の輪郭を浮き立たせるためには、最初にベースとなる素材を決めるのがおいしさの鍵。好んでよく使う茶葉は、タンニンが少ない中国紅茶ですが、香りや味に奥深さを出したい時は葉の大きなアッサムやセイロンを選びます。ベースの茶葉と香りがしっかりあって、そこに素材を加えていくようにブレンドすることが、バランスの良いブレンドティーのポイントです」

高品質の茶葉とハーブ、スパイスや旬の果実がうまく引き立て合うバランスを導き出した加瀬さんのセンスが光るブレンドティー。お湯を注いだ時の色の美しさや香りも楽しみながら、穏やかなお茶の時間をゆっくり過ごしてみたい。







【ベースのブレンドティー】

「ルイボスシトラス」

- ☒ ルイボス ☒ レモン
- ☒ レモングラス ☒ ローズマリー
- ☒ ジャスミン



## HOT TEA

### "Rooibos Citrus" + α

「ルイボスシトラス」+α

やさしい酸味、お茶の香りが  
きんだレモングラスや柑橘類を  
ブレンド。爽やかに感じる！  
酸味がほどよい柑橘系

TE HANDEL platform  
0463-61-1327 | 大磯  
神奈川県大磯町大磯1009 ISOビル1F  
9:30~17:30、土10:00~18:00  
日祝休 8席 禁煙

## 〈TE HANDEL〉でいただける、 春のブレンドティー2選。

サロンで味わえる、この春おすすめの新作ブレンドティーを  
ひと足早くご紹介。加瀬さんが“実験”するように  
試行錯誤しながら作ったメニューは、  
旬のフレッシュな果実やシロップによって味に奥行きが生まれる。



ティーハンデル プラットフォーム

TE HANDEL platform

☎0463-61-1327 | 大磯

〈TE HANDEL〉のお茶を楽しむほ  
か、テイクアウトも可能。オリジナ  
ルのポットも販売している。●神奈  
川県中郡大磯町大磯1009 ISOビル  
1F ☎9:30~17:30、土10:00~18  
00 日祝休 8席 禁煙



## ICED TEA

### "Gamla Stan" + α

「ガムラスタン」+α

な街は、映画「湯  
も有名



「ガムラスタ」

【ベースのブレンドティー】

- ☒ チャイナブラックOP ☒ いちご
- ☒ ワイルドベリーの実 ☒ マンダリン
- ☒ さくらんぼ

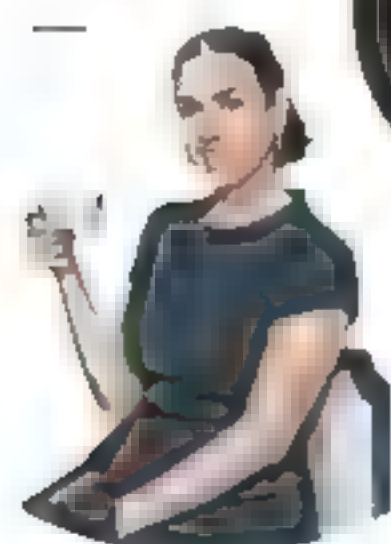


# NEW YORK

## Prince of Wales

自家製のスコーンに、ひと口サイズのサンドイッチなどしょっぱい系と、タルトやマカロンなどのスイーツ系、それぞれ5種類。紅茶やハーブティーは好みのものを選ぶ。1人90ドル。

— TEA TREND  
KEYWORD  
2019 —



# 6.

## AFTERNOON TEA

### アフタヌーンティー、三都物語。

お茶とお菓子で優雅な午後を楽しむアフタヌーンティー。世界中の女性を魅了中だ。NY、東京など三都市には有名ブランド、パティシエなどによるいつもと違うハイティーがあった。

photo : Baccarat Hotel New York (NY), Kenya Abe (Tokyo), Noriko Yoshimura (Kyoto)  
text : Aya Nihei (NY), Kahoko Nishimura (Tokyo), Mako Yamato (Kyoto)

フランス、イギリス、トルコ、世界の宮殿へ脳内トリップ。

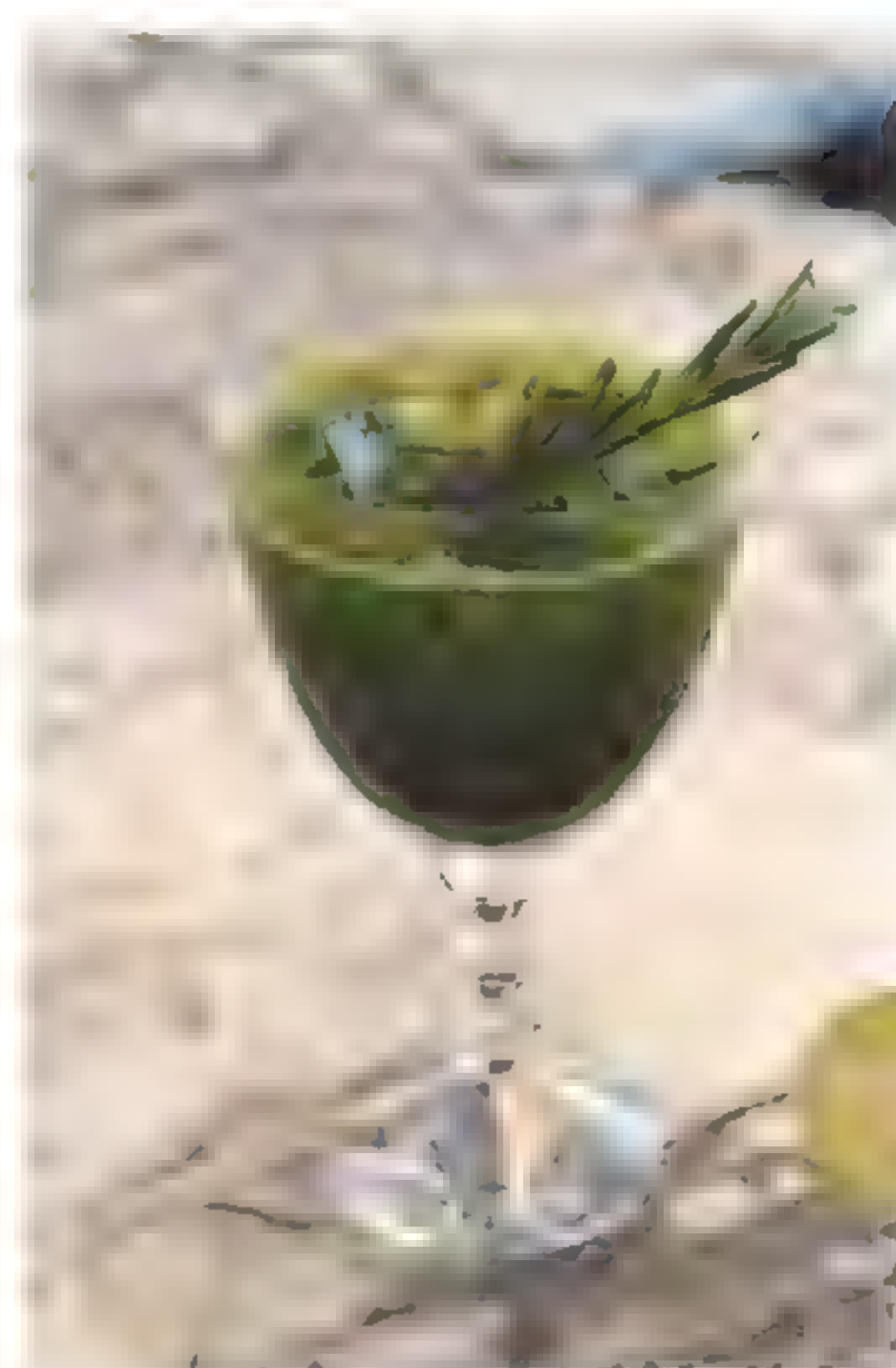
うっとり、世界の名だたる宮殿を夢想しながら、その栄華や気品を、お茶を介してバーチャルに体験する。そんなアフタヌーンティーを叶えるのは、フランスのクリスタルブランド（バカラ）が2015年にNYに開業した、世界初となる（バカラホテルニューヨーク）。フランス、イギリス、トルコ、ロシア。バカラとゆかりのある王や宮殿をテーマに、きらめくクリスタルウェアで供されるメニューは4種類。バカラ設立のきっかけとなったルイ15世がメニエール名のフランス式は、ヴェルサイユ宮殿をイメージ。バラ色の乙女なスイーツは、バラが咲き乱れる庭園さながら。英国式はイギリス王室所有のウィンザー城に着想を得て、自家製スコーンと3段のケーキスタンドという正統派。トルコ式は中東料理がベースの軽食やスイーツ、ロシア式はキャビアとシャンパンという贅沢な内容だ。

お茶を監修するのは、ティエソムリエのガブリエル・ジエマルさん。「ワインリストのように、軽いものから濃厚なものまで、幅を意識した」というティエリストは、ハーブティーから中国茶、紅茶まで多岐にわたる。フランスの（マリアージュフレール）に加え、「お茶の世界でもファーム・トゥ・テーブルを経験してもらえたら」と、農園から直接茶葉を仕入れているNYやカナダのティエブランドを採用。演出はあつと驚かせるものでありながら、健全な食に対する姿勢を忘れない。そんなNYらしいお茶体験が待っている。



## バカラをはじめとしたウェアが楽しめる！

プレートやグラスは高貴な輝きを放つバカラのクリスタル。グラス以外のテーブルウェアはフランスが誇る磁器ブランドで、各国の王室やレストランで愛用されている〈ベルナルド〉のもの



切り桜様のアラヘスク プレートに盛られているのは、鶏肉をスパイスとともにパイ生地で包んだ



バカラホテル、ニューヨーク

**Baccarat Hotel New York**

☎212-790-8867 | ミッドタウン

アフタヌーンティーは2階グランドサロンにて13時～16時に提供（月火はPrince of Walesのみ）。24時間前までに電話で要予約。空きがあれば当日でも入れる。74席。  
📍28W 53rd St., New York, NY

### King Louis XV

キッシュロレーヌ、ローズマドレーヌ、ラズベリーマカロンなど全5種。ソムリエ推薦のお茶は、ルイボスティーを使った〈マリアージュ フレール〉のホテル限定ブレンド。1人65ドル。

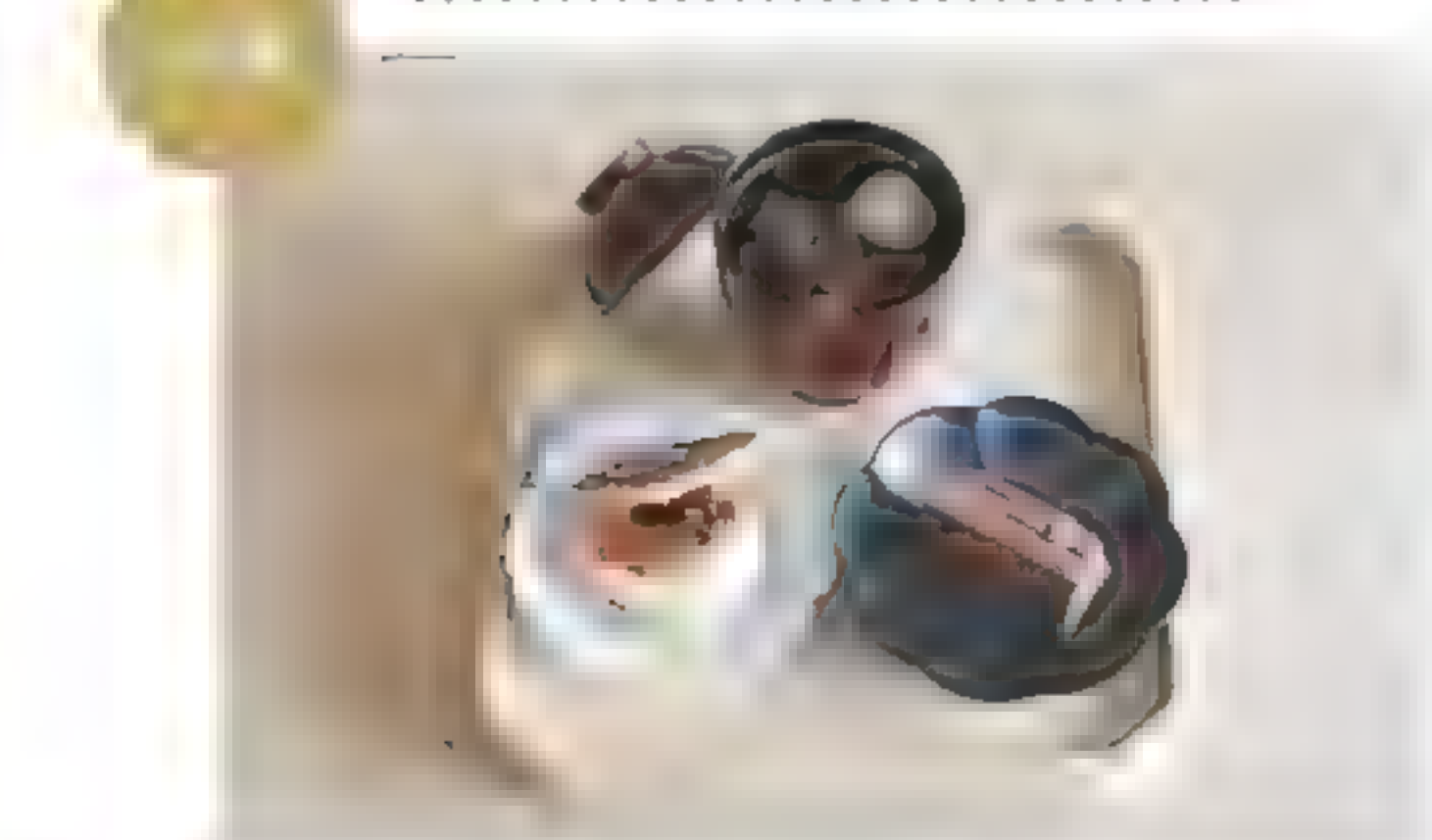




# TOKYO

10月18日(土) 19時～21時  
10月19日(日) 11時～16時  
10月20日(月) 11時～16時  
10月21日(火) 11時～16時  
10月22日(水) 11時～16時  
を1種選んで1人2,500円

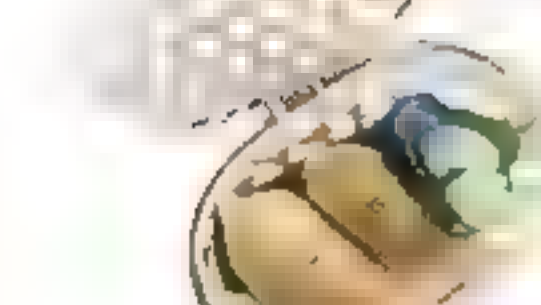
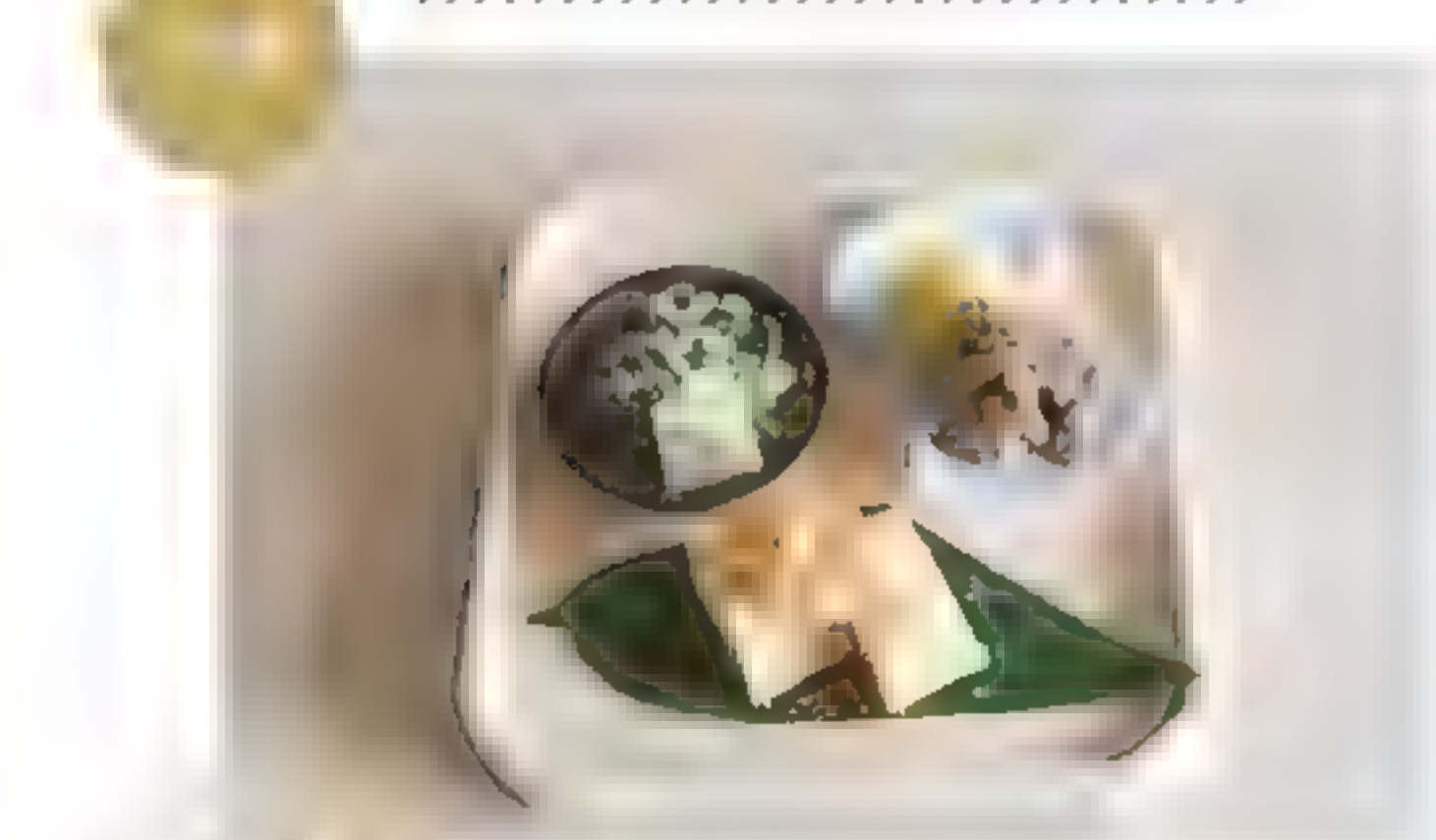
with  
PÂTISSERIE  
ASAKO IWAYANAGI



「甘羅漢食」は予約なしでOK。  
東京都渋谷区神宮前3-7-8  
ブレノワール青山ビル ①11:00～21:30LO(ティータイム14:00～16:30LO) ②37席(テラス席あり) ③禁煙

随時  
販売  
中

with  
イートテサインオフィス



「甘羅漢食」は予約なしでOK。  
東京都渋谷区神宮前3-7-8  
ブレノワール青山ビル ①11:00～21:30LO(ティータイム14:00～16:30LO) ②37席(テラス席あり) ③禁煙

随時  
販売  
中



## クリエイターが手がける アフタヌーンティー。

お茶、軽食、スイーツ、器など、  
有名クリエイターとコラボするアフタヌーンティーを、  
東京や京都でも見つけました。

有名パティスリーも参加！  
スターが腕を振るうお茶会。

砂糖不使用のおばんざいやスイーツを供する店。携わるのは、今のフードシーンを代表するクリエイターたちだ。アフタヌーンティーセット「甘羅漢食」には、PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIをはじめとした彼らの力が結集している。

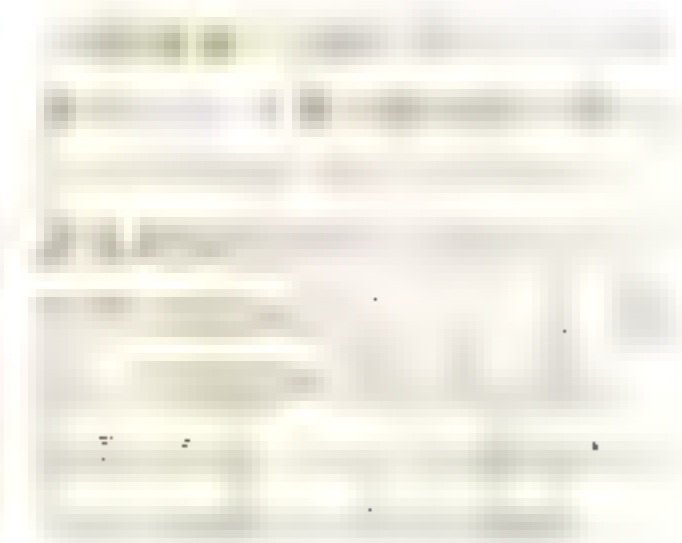
コンセプトの「羅漢果」とは、古来中国の桂林で漢方薬として重宝されてきた希少な果実。「ヤシノミ洗剤」で知られる〈SARAYA〉は、20年前ほどから開発を手がけている。

ここに、プロデューサーの「イートデザインオフィス」や〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉などのトップクリエイターたちが集まり、カフェ&ダイニングが誕生。内装デザインは「フロリレージュ」や〈シンシア〉を手がけた事務所「エスキス」が担った。店を作るメンバーはスターぞろいだが、それを感じさせないカジュアルな佇まいも魅力だ。

### 神宮前 らかん・果

☎03-6447-1855 神宮前

「甘羅漢食」は予約なしでOK。●東京都渋谷区神宮前3-7-8  
ブレノワール青山ビル ①11:00～21:30LO(ティータイム14:00～16:30LO) ②37席(テラス席あり) ③禁煙





# KYOTO

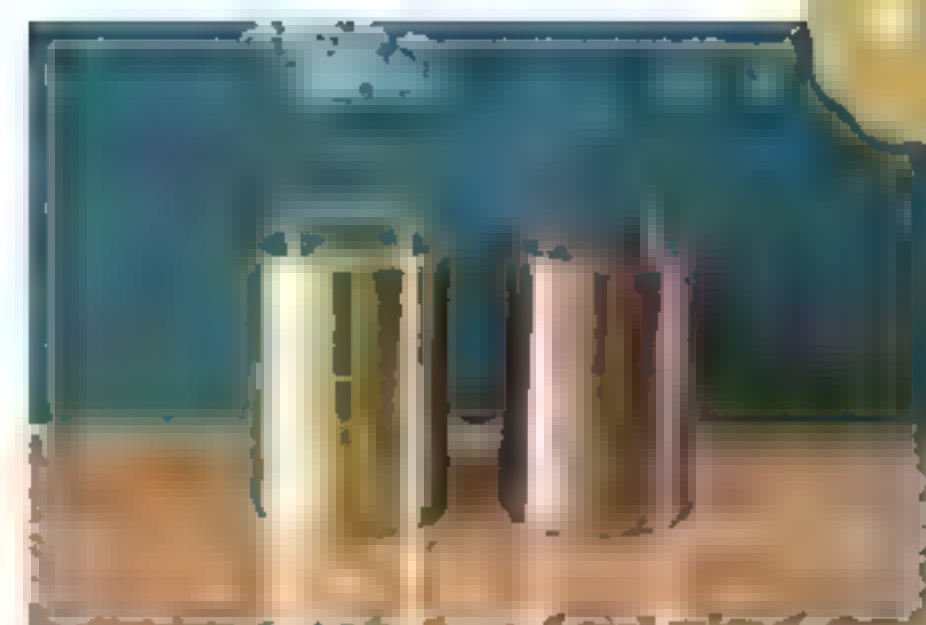
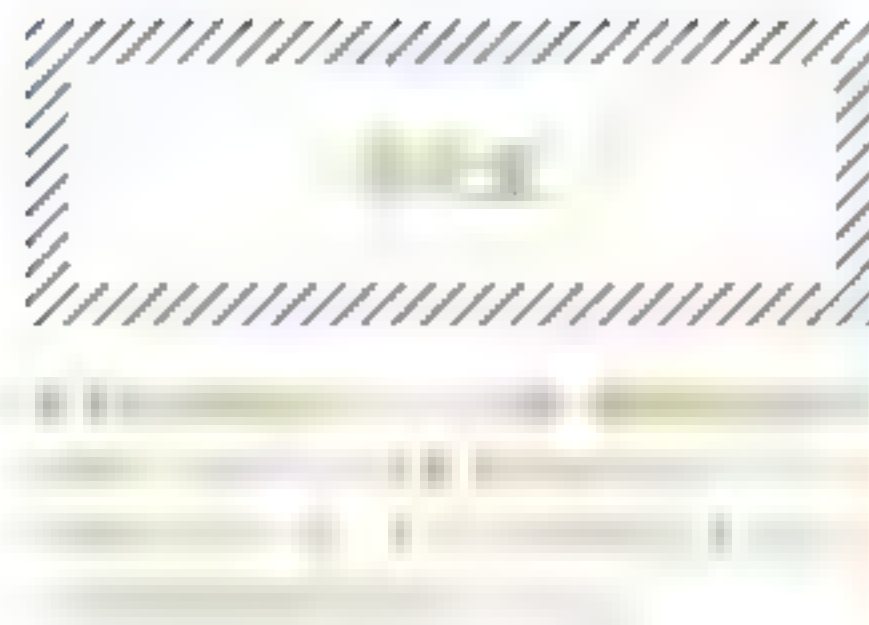


with

yumiko iihoshi  
porcelain



with



## モチーフから素材まで京都のエッセンスが凝縮。

京都で出合えるアフタヌーンティーの中でも、らしさはとびきり。上段は老舗〈聖護院ハツ橋総本店〉が展開する〈nikiniki〉の生ハツ橋や、五重塔をかたどったクッキー。中段には美山産の平飼卵をたっぷり使ったプリンに、抹茶とほうじ茶のシュークリーム。下段は京野菜を使ったキッシュに玉ねぎ

の漬物といった具合に、それぞれに京都ならではの口福が盛り込まれている。「地元に住んでいる人にも喜んでもらえるものを」とは店長の中西里奈さん。祇園の町家をリノベーションした空間にて楽しむお菓子。美しく手入れされた中庭の眺めもまた、京都を感じさせてくれるものに。



テーブル

TEA VENIR

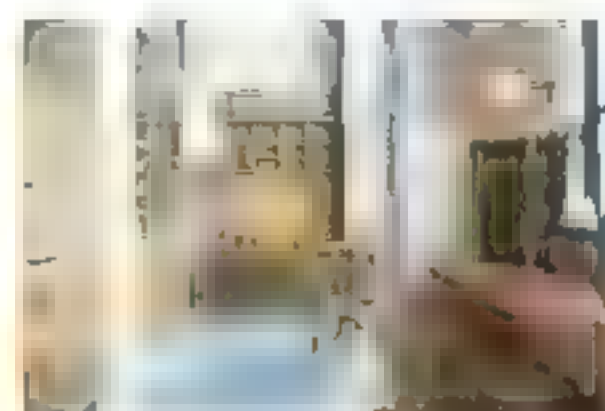
☎075-531-4710 | 祇園

アフタヌーンティーセットは前日までの受付で予約可能、予約が安心。📍京都府京都市東山区祇園町南側577-3 ☎12:00~19:00 (18:00LO) 金火休 ㊦22席 禁煙

## 茶筒の蓋を開けた瞬間のワクワク感がたまらない。

茶筒の老舗〈開化堂〉が手がけるカフェのアフタヌーンティーは、茶筒をベースにした菓子缶が主役。「元々あった4寸2分というサイズの大きな茶筒を見て、若手職人たちが昨年春に完成させた菓子缶。せっかくならとカフェでも人気の〈鍵善良房〉や〈HANA KAGO〉〈チーズガーデン〉のお菓子

を詰めました」と店長の川口清高さん。2段のトレイも中の小さなカップも、茶筒と同じ技で作られた立派な工芸品。そこにミニカヌレやシューバター、干菓子などをイン。トッピング用に〈中村製菓所〉のあんこも添えた。端正な茶筒の中から、すっと現れる甘い世界。ギャップも魅力のお菓子缶だ。



カイカドウカフェ

Kaikado Café

☎075-353-5668 | 河原町七条

飲み物はコーヒーと2種の紅茶から選べる。📍京都府京都市下京区河原町通七条上ル住吉町352 ☎10:30~19:00 (18:30LO) 金木、第1水休 ㊦24席、テラス15席 禁煙



# TEA TOOLS

## お茶をおいしくする道具たち。

大切にしたい作家ものの器や機能的なツールなど、  
毎日使いたい道具があればお茶の時間は楽しくなります。

photo : Kiichi Fukuda styling : Makiko Iwasaki text : Rie Nishikawa



### ベルロック・ティー・アトリエ 〈BELLOCQ TEA ATELIER〉の ティーストレーナー

新しいお茶文化をニューヨーク・ブルックリンから発信する〈ベルロック・ティー・アトリエ〉はダーズリンティーに野生の花々、ルイボ스티ーにカカオニブといった独創的なブレンドが人気のブランド。お茶の道具も個性的で、こちらは手編みのワイヤー製茶こし。ほかに銀メッキカラー2,000円もあり。真鍮色1,600円 (H.P.DECO ☎03-3406-0313)

### ビット 〈BITZ〉のマグとボウル

人間栄養学の修士号を得た、モデル出身のクリスチャン・ビットが手がけるデンマークブランドの食器シリーズから。丈夫なストーンウェア製なので電子レンジ、食洗機、オーブンが使用できる。マグ グレー各1,200円、ティーストレーナーを置いたボウルミニ7.5cm グレー800円 (アカツキコーポレーション ☎03-5830-7927 www.akatsuki.com)

### 〈日ノ出化学製作所〉のガラスポット

人気のガラスポットは墨田区で理化学・医療用のガラス器具を製作しているメーカーのもの。耐熱ガラス製なので直火にかけても大丈夫。持ち手はショップオリジナルの真鍮製でテーブルに置いても絵になる。700ml〜1ℓ 入るMサイズと1.5〜2ℓ のLサイズの2種類。予約はinfo@luluweb.comにて。Mサイズ 16,334円 (続々 luluweb.com)

### ソルワン 〈Solwang〉のポットホルダー

デンマークのソルワン社がデザインを手がけたポットホルダーは、コットンの太糸でざっくり編まれているため柔らかな手触りで、ガラスや傷がつくのが心配なものを扱うのにオススメ。厚手なので熱いポットのマットとして、また持ち手にも安心して使える。アイボリーのほかグリーンやグレーなど、全5色展開。1,600円。(サンク ☎0422-26-8735)

ゆっくり過ごすための  
ティータイム。



## 茶器の組み合わせが 楽しい中国茶。



### 小倉広太郎さんの茶通

中国茶には専用の道具がいくつかある。この茶通もそのひとつで、茶壺の注ぎ口の詰まりを取ったり、お茶をならしたりするための道具。滋賀を拠点に活動する木工作家の小倉広太郎さんの作品は軽くて扱いやすい。柿の木の中でも黒の模様が入った貴重な黒柿で作られていて、木目の美しさが特徴だ。長さ約18cm。黒柿茶通2,400円（季の雲 ☎0749-68-6072）

### くさたまき 艸田正樹さんの茶則

茶葉をすくって茶壺に入れる時に使うのが茶則。茶葉を茶缶から飛び散らさずにスマートに移すことは意外と難しいもの。ダークグリーンの落ち着いた色合いと緩やかなカーブを描いたフォルムが、ガラスでありながら柔らかな印象を与えてくれる。艸田正樹さんは金沢で製作活動を行っているガラス作家。9,000円（季の雲）

### 台湾製の茶壺

中国茶、台湾茶を楽しむための茶壺は、その時飲みきる量のお茶を作るための小さなサイズ。日本茶の急須よりは小さくて、手のひらに収まるくらいがかわいらしい。紫砂泥という特別な土で作られたもので、アジアで買い付けた雑貨を扱うオンラインショップから。容量約180ml W11×D7×H6cm。3,000円（チョロン cholon.shop）

### 〈東屋〉のお盆

東京・荒川の工房で、真鍮にヘラ絞りという技法で職人が仕上げたお盆。表面に施された銀メッキをひとつひとつ曇らせるために手作業で磨き上げられていて、作った人の気配が感じられるかのよう。使い込むごとに色合いが変化していく。シンプルなお盆はいろいろな用途で活躍してくれる。φ29×H2cm。21,000円（scope www.scope.ne.jp）

### 安藤雅信さんの茶杯と茶托

岐阜県多治見市の陶作家で、自身の作品をはじめ様々な工芸や生活道具などを扱うギャラリーを主宰する安藤雅信さん。青白釉を施した輪花茶杯は優しく手になじみ、中国茶の繊細な味も楽しめる。銀彩の茶托とコーディネートして。細花びら茶杯各4,500円、白銀彩四弁茶托各6,000円（ギャラリーももぐさ ☎0572-21-3358 gallery@mimogusa.jp）

### 安藤雅信さんの銀彩片口

日本の茶道ほど細かな決まりがあるわけではないのが中国茶。お気に入りの器を使うことで、お茶の時間ももっと豊かになるはず。小さめの茶杯にお茶を注ぐのに、茶壺からお茶を一度移し替える茶海として、約200ml入る片口を使えば便利。陶器に純銀を焼き付けたシリーズで経年変化が楽しめる。Mサイズ 9,000円（ギャラリーももぐさ）



# Category.01 — *Teapot*

急須から紅茶や中国茶で使えるポットまで  
素材や大きさもいろいろ。  
ライフスタイルに合わせて選んで。

## 〈すすむ屋茶具〉の 急須

鹿児島に本店を構える日本茶専門店のオリジナル茶具。茶葉が広がりやすいように急須の底をできるだけ大きくし、蓋も大きく、切り込みが入っているの注いだ後に蒸気を持ってやすい。愛知県常滑の工房で職人が蓋から注ぎ口までろくろで仕上げたもの。容量270ml。すすむ急須 8,500円 (すすむ屋茶店 [susumuya.com](http://susumuya.com))

## 〈空間鑄造〉の 鉄急須

和をイメージしてデザインされた鉄急須は保温性が高く、熱いお茶を煮れるのにおすすめ。鍛冶作家・岩清水久生さんが南部鉄器の産地、岩手県水沢に工房を構える工房ブランド〈空間鑄造〉のもの。使い込んでいくうちに経年変化で金色が出てくる。容量300ml。鉄急須Egg白金色 小 13,500円 (雨晴 AMAHARE ☎03-3280-0766)

## 〈煎茶堂東京〉の 透明急須

究極にシンプルなお茶を煮れる。をコンセプトにした1人前サイズの急須。透明の極厚の樹脂でできているのでお湯を入れても熱くならず、落としても割れる心配がない。取っ手がないので食器棚でもかさばらないなどよく考えられており、現代のライフスタイルに合ったデザインが人気。容量120ml。3,500円 (煎茶堂東京 [senchado.jp](http://senchado.jp))

## 〈TIME & STYLE〉の ティーポット

インテリアプロダクトを扱うブランドのオリジナルのテーブルウェアは西洋と東洋が融合したようで、クラシックでいてモダンな佇まい。注ぎ口のキレのよさ、持ち手の扱いやすさは長崎・波佐見焼の製陶所によるもの。同じシリーズで湯のみや菓子盆などがそろそろ。KAO RU急須 6,700円 (ギャラリーやまほん ☎0595-44-1911)



## 〈HARIO〉の アジアン急須

名前の通り、アジアのお茶を楽しむための急須。手作りの耐熱ガラス製で、お茶の色や茶葉が広がる様子を見ることができる。ステンレスの茶こしは注ぎ口にフックの先を引っ掛けて使う。蓋や茶こしはパーツだけでも販売しているので、長く使うことが可能。実用容量220ml。簡型 3,800円 (HARIO ☎0120-398-208)

## 〈李英才〉の ティーポット

ドイツのマルガレーテンヘーエ工房でディレクターを務める女性陶芸家、リー・ヨンゼさんのもの。シンプルの中に韓国陶磁とドイツのモダンデザインという2つのルーツが感じられる。コロンとした丸いフォルムに注ぎ口の美しい形が人気のティーポット。Sサイズは容量900ml。39,200円 (QUICO ☎03-5464-0912)

## 〈KOINU〉の ティーポット

ホテルやレストランで使われる仔犬印のキッチンウェア。人気のティーポットがハンドルやつまみなどすべてステンレス製にリデザインされ、機能性と質感がアップ。そのまま直火にかけられるのも利点。1人用から8人用まで全4サイズ。NEWティーポット/スチール 1人用370ml 6,900円 (本間製作所 [koinu-honma.co.jp](http://koinu-honma.co.jp))

## 〈マックマー〉の マルチティーポット

フィルター付きの内容器に茶葉を入れてお湯を注いで抽出し、好みの濃さになったところでボタンをワンブッシュ。下のポット部分にお茶が落ち、お湯が切れるので洗くならない。大きめの湯のみ1杯分くらいの抽出容量。日本茶をはじめ紅茶、中国茶、ハーブティーにも対応できる。2,800円 (マックマー ☎03-6715-7161)







5



3



1



6



4



2

ハサミ ポーセレン

### 〈HASAMI PORCELAIN〉のTea Set

土っぽいザラツとした手触りで、普通の陶器よりもシャープで磁器よりも優しい。LAを拠点とするデザイナーと長崎・波佐見焼の商社が現代のテーブルウェアとして共同開発したもの。電子レンジ、食洗機可。スタッキング可能。Container / Tumbler クリア、ブラック各2,484円、ナチュラル2,130円 (HASAMI PORCELAIN hasami-porcelain.com)

5

フードフォーソート

### 〈FOOD FOR THOUGHT〉の蓋つきグラス

料理家・渡辺有子さんがディレクターを務めるセレクトショップから。日本の職人がハンドメイドで仕上げたグラスは、柔らかな曲線が魅力的。蓋を閉めて香りを閉じ込め、飲む直前に蓋を開けて香りを楽しむハーブティーやアイ스티ーにぴったり。蓋は開けた後、小さなお皿としても利用できる。各4,400円 (FOOD FOR THOUGHT ☎03-6416-8294)

3

### 小林千恵さんの蓋碗

使っていない時も彫刻のような佇まいの器を目指しているという小林千恵さん。この蓋碗は細い網をたくさん入れて、碗と皿の縁の一部をわざと虫食いのように欠けさせているデザインで、いぶし銀のような土絵付けで仕上げられたもの。中国茶以外にも。容量8分目で130ml。パラジウム彩蓋碗15,000円 (IZUMO [utsuwa] ☎045-972-4230)

1

マリメッコ

### 〈Marimekko〉のマグカップ

1964年以来、〈マリメッコ〉を代表するテキスタイルとして、時代を超えて愛されているユニコ柄のマグカップ。2019年の新カラーは落ち着いた色の組み合わせ。同じ柄で大きめのマグやハンドルなしのコーヒーカップセットなどがあり、ギフトにも。ホワイト×グリーン×ピンクφ8×H9.5cm。2,500円 (ルック プティック事業部 ☎03-3794-9139)

6

プエブコ

### 〈PUEBCO〉のグラスマグ

しっかりスタッキングできる耐熱ガラスのマグカップ。意外と見つからないのがこういったシンプルな形。電子レンジの使用ができ、軽くて使い勝手がよいので何個かそろえておく便利。側面にブランド名などが欧文でさりげなく入っていてインダストリアルな雰囲気。φ7×H10cm。ポロシリケイト グラスマグ各1,000円 (PUEBCO ☎050-3452-6766)

4

ユミコ イイホシ ポーセレン

### 〈yumiko iihoshi porcelain〉の カップとプレート

釉薬の表情がモヤモヤとした雰囲気 of 伝統的な伊羅保釉を、電子レンジや食洗機にも対応できる現代の器にデザインしたイイホシユミコさんの〈ReIRABO〉シリーズ。収まりのよい大きさと独特の中間色が人気の理由。全5色展開。カップM各2,500円、ラウンドプレートM 各1,200円 (yumiko iihoshi porcelain ☎03-6433-5466)

2

Category.02

# Teacup

お茶の香りや味わいは  
ティーカップによって異なることも。  
気分によって使い分けて。





### 〈松野屋〉の 竹の茶こし

きっちり編まれた竹の茶こし。昔から台所用品として愛用されてきた竹素材は水に強く乾きやすく、軽く手になじみやすい。天然素材なのでカップなどに傷をつけにくいという利点も。網の部分に深さがあるのでマグカップやポットなど、大きめサイズにも対応。W17×D8×H9cm。中サイズ1,300円（谷中 松野屋 ☎03-3823-7441）

### 〈KINTO〉の ティーストレナー

スマートにお茶を抽出できるスティックタイプ。指でスライドして網部分を開き、そのまま1杯分の茶葉をすくうことができる。スタンド付きで、使った後の置き場に困らない。コーヒーやお茶の道具を多数扱うメーカーならではのアイデア。W13×D3.5×H1.6cm。ループティーストレナー1,500円（キントー ☎0120-34-7830）

### ステンレス製 スティック茶こし

コンパクトな茶こしは網の部分をスライドさせてお茶をすくうタイプ。細かな茶葉は網から出てしまうこともあるので、大きめのリーフティーがおすすめ。網目の部分が大きいのですっきり抽出できる。柄のフックは掛けてしまう時に。オフィスやアウトドアにも。W2×D2×H14.7cm。1,300円（MoMA Design Store ☎03-5468-5801）

### 〈金網つじ & 開化堂〉の 茶こしセット

京都の老舗がコラボした〈QUICO〉のオリジナル。茶こしは平安時代から受け継がれる京金網を作る〈金網つじ〉によるもので、網目部分は亀甲模様。受け皿は明治から手作りで茶筒を作り続けている〈開化堂〉のもの。ぴったりと合ったフォルムが美しい。銅製。φ7.5×H4cm、ハンドル2.5cm。25,000円（QUICO ☎03-5464-0912）

### 〈青芳〉の トング式茶こし

1杯だけお茶を飲みたい時に便利。取っ手の部分を握ると球型のメッシュ部分が開くので茶葉を入れてカップにセットし、お湯を注ぐだけ。使い終わった茶葉を簡単に捨てることのできるのも手軽。直径は4.5cmと少し大きめの5.5cmのものがある。ステンレス製、W3.8×D4.5×H15.2cm。トング式茶こし45φ 550円（青芳 ☎0120-137-149）

## Category.03 — *Tea strainer*

ここ最近、機能性がぐーんとアップした茶こしやフィルターボトル類。今が買い替え時かもしれません。



### 〈マックマー〉のティーゴー

ストレーナー付きの水筒で、茶葉を入れて本体をひっくり返してお湯を注げば出来上がり。飲みきれない時はキャップをしっかりと閉めてストレーナー部分を上にしておけばそれ以上抽出されない。耐熱素材でお湯出しにも水出しにも、日本茶、紅茶、コーヒーに対応。ティーゴーミニ300ml 2,200円、ティーゴー500ml 2,500円（マックマー ☎03-6715-7161）



### 〈HARIO〉のフィルターインボトル

ワインのように食卓で水出し茶を楽しんでもらいたいという思いから誕生したワインボトル型のフィルターインボトル。今までのボルドー型から新作はシャンパン型に。茶葉はボトル部分にそのまま入れ、上部のフィルターを通して注ぐ。耐熱ガラスを使用。実用容量800ml。フィルターインボトル・エーヌ ペールグレー2,700円（HARIO ☎0120-398-207）



### 〈JENAER GLAS〉のティーセット

ドイツの〈イエナグラス〉は耐熱温度300℃のホウケイ酸ガラスを使用。ホット&クールのシリーズはガラス側面が二重構造になっていて、温かいものも冷たいものも、そのままの温度を保つことができる。フィルター部分でお茶を抽出した後に取り出せば、グラス部分はそのままタンブラーに。容量350ml 5,500円（ツヴィーゼル・プティック代官山 ☎03-3770-3553）



## Category.04 — Others

電気ケトルや茶缶、ミルクパンと  
あれば便利なこだわりの道具で、  
毎日のお茶をもっとおいしく味わいたい。



ビタントニオ

### 〈vitantonio〉の電気ケトル

50℃から100℃まで1℃刻みに温度を調整できるので、温度が難しい日本茶にピッタリ。元〈BLUE BOTTLE COFFEE JAPAN〉のリードパリスタが監修。細口ノズルにブナの天然木のハンドル、保温や再沸騰など様々な機能付き。ハイパワーでスピード沸騰。容量約800ml。温調ドリップケトル・アクティ 12,000円 (mhエンタープライズ ☎03-6758-2070)

ミナ ペルホネン

### 〈minä perhonen〉のトレイ

〈ミナ ペルホネン〉のテキスタイルデザインを用い、白樺の木で作られたトレイ。ティーポットとカップ、カップとプレートにちょうどよく、お茶の時間にぴったりの小サイズと、ランチョンマットのように使いたい大サイズの2種類。何枚かのトレイを組み合わせるのも。「pleasure herb」小W27×D20cm 3,500円 (ミナ ペルホネン ☎03-5793-3700)



### 〈すすむ屋茶具〉の湯冷まし

日本茶をおいしく淹れるためにはお湯の温度と量が大切。100～300mlの目盛りが入った計量カップで、沸騰したお湯をここに受けて冷まし、その後急須に注ぐための道具。一度この湯冷ましにお湯を受けるごとに約8度温度が下がるという。耐熱ガラス製、容量400ml。すすむ計量湯冷まし 3,300円 (すすむ屋茶店 [susumuya.com](http://susumuya.com))



サンク

### 〈CINQ〉のティー缶

ブリキのお茶缶は中蓋付きで茶葉を湿気から守ってくれる。老舗のお茶屋さんに並んでいる缶や外国のヴィンテージ缶のように、使い込まれた時にいい味が出るようにと無塗装で仕上げられているので、育てていく楽しみも。茶缶蓋の上部にTEAのロゴ入り。ちなみにコーヒー缶もあり。茶葉で約200gの容量。φ95×H90mm。1,200円 (サンク ☎0422-26-8735)

### 〈キッカーランド〉のタイマー

1分、2分、3分間を同時に計れる3本セットの砂時計。茶葉の種類によって、抽出時間が異なるもの。3種類あれば様々なお茶に使うことができる。時間を計る際に、ゆっくり砂が落ちる様を眺めることで癒し効果にも。砂の色は時間によって異なるのでわかりやすい。φ6.1×H10cm。トリオティータイマー 2,100円 (キッカーランドジャパン ☎03-5724-7014)

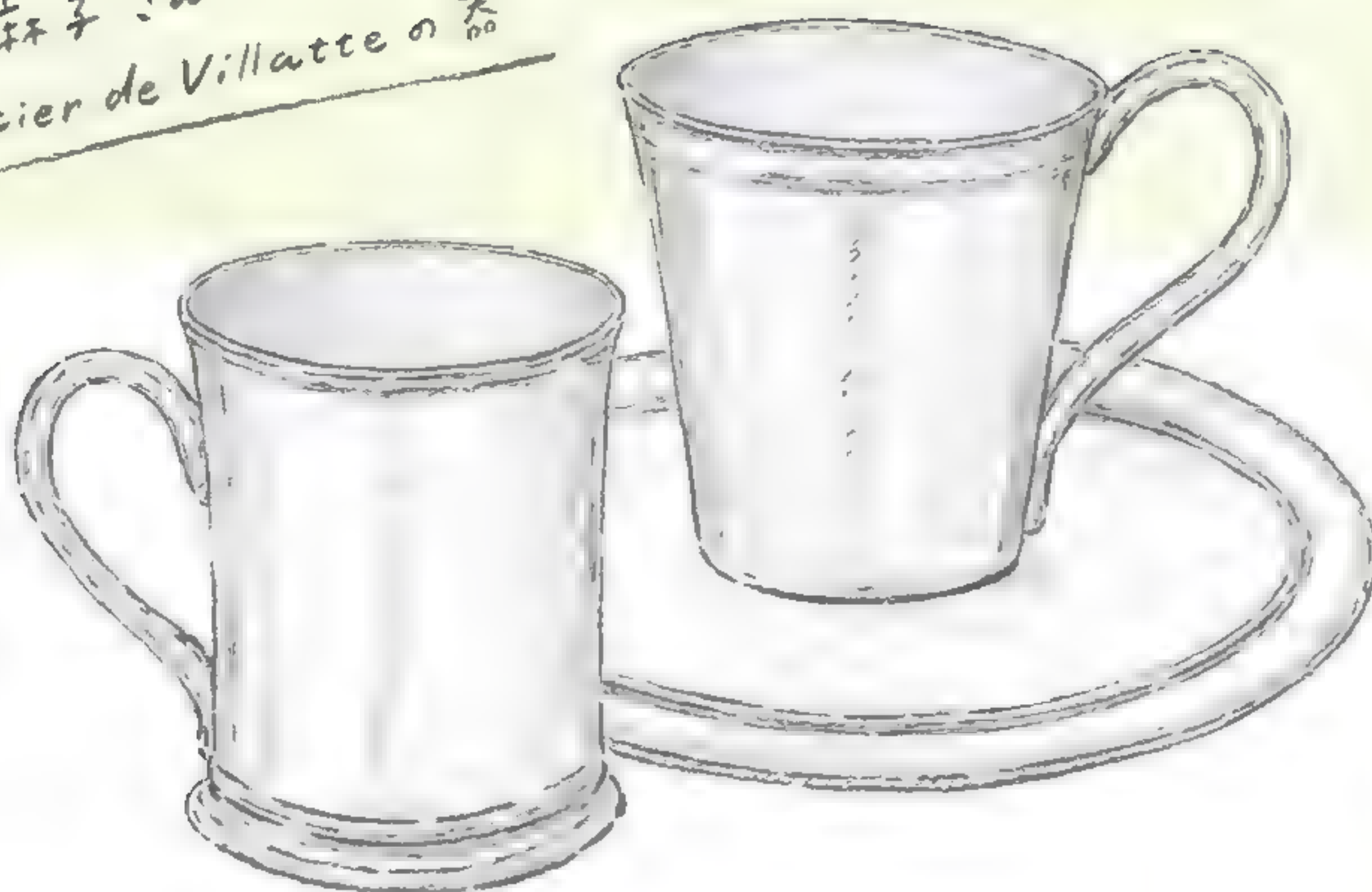


### 〈馬場勝文陶工房〉のミルクパン

人気陶芸家・馬場勝文さんが手がける蓋付きミルクパン。耐熱の陶製なので直火OK。じんわりと温かくなるので紅茶を煮出したり、ミルクを温めるのに。ぽってりとしたフォルムの鍋は注ぎ口があり、木の持ち手も使いやすく、食卓にそのまま置いてもかわいい。マットな黒色もあり。5,500円 (馬場勝文陶工房 [www001.upp-so-net.ne.jp/b-b-b](http://www001.upp-so-net.ne.jp/b-b-b))



岩柳麻子さん  
Astier de Villatte の器



お茶の美しさを引き立てる

シンプルで飲みやすい器。

「湯呑みは和のお茶も洋のお茶も、とにかく飲み口がなるべく薄いものを。「S>>」「Astier de Villatte」、アンティーク「Baccarat」が好みます。またお茶そのものの色が美しく見えるよう、色や柄物は避けシンプルなデザインのものを選びます」

#### Selector Profile

いわやなぎ・あさこ／〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANA GI〉シェフパティシエール。専門学校にてテキスタイルデザインを学んだ後、独学でスイーツの道へ。

#### Shop Data

〈アスティエ・ド・ヴィラット〉はパリ唯一の陶器メーカー。パリの黒土に白い釉薬をかけた、独特の風合いが特徴。〈H.P.DECO〉などで購入可。www.hpdeco.com

無性に食べたくなる

どら焼きの中でも随一

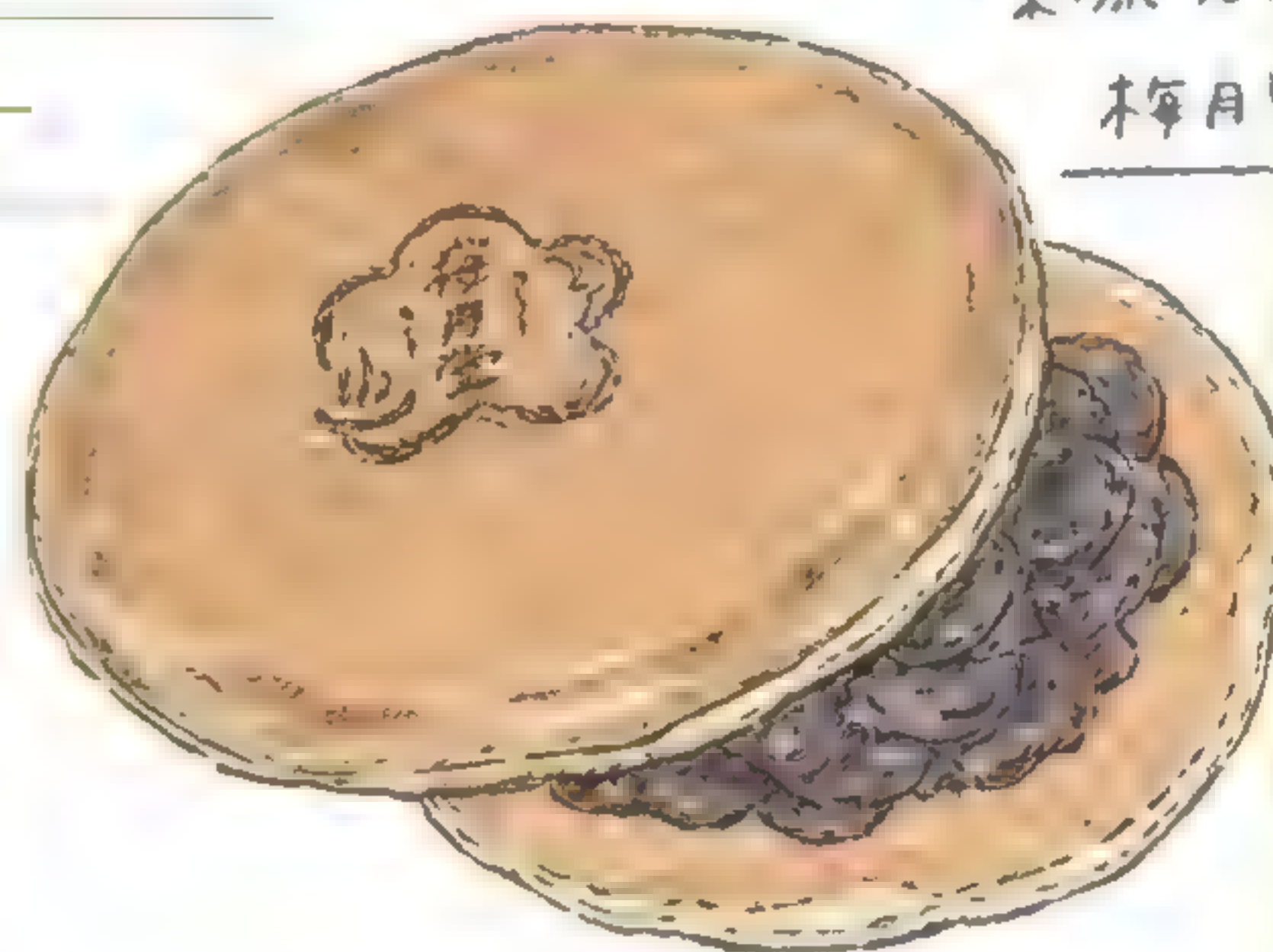
最近Instagramでおやつ専用のアカウント(@todays\_oyatsu\_susumuya)を開設したおやつ好き。「時々無性に食べたくなる。なぜどら焼きはこんなに魅力的なのか。そのどら焼きが鹿児島県の〈梅月堂〉のものであればなおさら」

#### Selector Profile

しんばら・こうたろう／〈すすむ屋茶店〉(P.22)を営む「(株)すすむ商店」代表。アパレル会社勤務の後、家業を継いで店をオープン。オリジナル茶器も豊富。

#### Shop Data

国産蜂蜜を使った生地が日に日にしっとり感を増していく、新感覚のどら焼き。「ぬれどら焼きプレミアム」6個入り1,400円。〈梅月堂〉yunomoto-ba getsudou.com



新原 光太郎さん

梅月堂ぬれどら焼き

私のお茶時間に  
欠かせないものたち。

伝統的な器で丁寧に

淹れる時間が大切。



「伝統的な茶器に触れ、日本の良さを感じる。丁寧にお茶を急須で淹れ、香りを感じる、味わうという丁寧な時間も、クオリティオブライフなんじゃないかなと考えています。煎茶用の茶器は京都宇治の朝日焼を愛用しております」

#### Selector Profile

かわかみ・しゅん／アートディレクター。自身が手がける〈artless craft tea & coffee〉(P.71)にも、急須や抹茶碗など、自身のコレクションが並んでいる。

#### Shop Data

朝日焼の急須は、京都宇治で煎茶・玉露が生まれた江戸時代、約170年前から代々作られている茶器。〈朝日焼 shop & gallery〉☎0774-23-2511 asaniyaki.com

川上 シュンさん  
朝日焼の茶器



独自のセンスで道具を見立て、時間や空間を切り取る横山さん。「西天満にあった〈中国茶會 無茶空茶〉ではじめて中国茶を飲み、日本茶と紅茶しか知らなかった私は初めて出逢う中国茶の世界観に感動したものです。そこで買い求めた茶壺」

#### Selector Profile

よこやま・はるみ／〈茶房 好日居〉主宰。中国茶を中心にテーマに添った茶事や茶会を企画し、心地よい時間と空間をしつらえ、美しい茶事の楽しさを提案し続けている。

#### Shop Data

〈中国茶會 無茶空茶〉は現在西本町へと移転し、茶壺など茶にまつわる道具の販売も含め、教室と茶会のための開催に。www.muchakucha.net



横山晴美さん  
茶壺

ひとりで、旅で、喫茶で。

ずっと相棒の大切な存在。



杉山早陽子さん

巾着

安心して茶道具を運べる

中国で手に入れた籠巾着。

旅先やピクニック、友人宅に遊びに行く際には、お茶道具を持って出かけることもしばしばという杉山さん。「中国で手に入れたこの巾着は中にクッション材が入っていて安心。茶壺から茶杯まで一式が入るサイズ感もちょうどいいんです」

#### Selector Profile

すぎやま・さよこ／〈御菓子丸〉を主宰し、食べておいしく記憶に残る和菓子を提案する。2018年秋に作品集『そのときみえるもの』を出版。

#### Shop Data

旅先の中国で手に入れた籠巾着のため、出会いは一期一会。手になじんできたというチェコの陶芸家・マルティンさんの茶壺などと共に愛用する。

心身ともにゆったりできるお茶との時間。  
お茶が好きなあの人たちに聞いてみました、  
好きなお菓子、器、そしてお道具のこと。

illustration : Maori Sakai text : Mako Yamato, Kahoko Nishimura

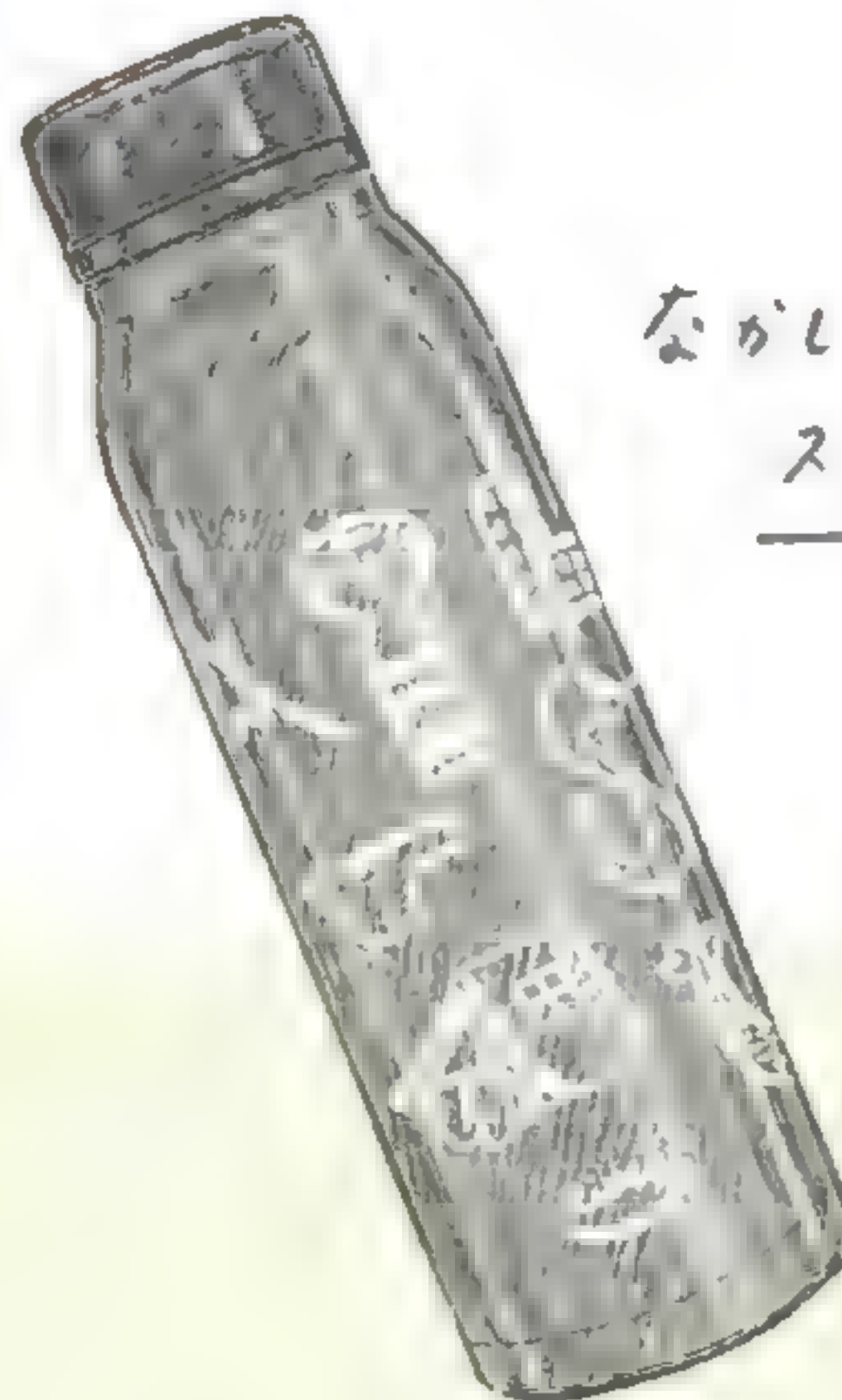
ドライブタイムには欠かせないのがこのボトル。「お付き合いのある広島のお店が周年記念で作ったもの。中蓋に隙間があり、茶鹿しの役目をしてくれるので、いつも飲んでいる緑茶や紅茶の葉を少なめに入れっぱなしで使います」

#### Selector Profile

なかしま・しほ／レコード会社、出版社勤務を経て、ベトナム料理店、オーガニックレストランで経験を積み料理家に。国立で〈foodmood〉を営む。弊誌でも連載を担当。

#### Shop Data

ゼネラルストア〈84 (はちよん)〉の8周年記念で作成された「オリジナルステンレスボトル」3,888円(税込)。イラストは中島基文さんが担当。84-hachiyon.stores.jp



なかしましほさん

ステンレスの保温ボトル

きめ細かい機能のボトルで、

いつでもおいしいお茶を。



味わいをさらに深め合う。

# お茶のおとも。



STANDARD

お茶を引き立てる、私の定番菓子。

お茶の時間は、心躍る定番のお菓子があるだけで、より豊かなものになるはず。  
和菓子と洋菓子に造詣の深いふたりにお気に入りのお菓子について伺いました。

photo: Takafumi Matsumura | styling: Hiroko Takenaka  
text: Naomi Yokoyama (cat/P.52~53), Yuriko Kobayashi (P.54~55) | edit: Seika Yajima



## 和菓子

日本ならではの季節の彩りを、  
素材の繊細な表情で表現する和菓子。  
春を感じられる銘菓をセレクト。

広大な菓業の花畑

舞い飛ぶお菓子

〈三英堂〉の菜種の里

「和菓子は引き算の美学」——う森下さんの言葉に  
「お菓子、もち米の粉と砂糖で作られ  
た鮮やかな黄色は菜種を、白い粒は  
舞う蝶を表す。——拍の同がある。——ああそうか  
と膝を打つ。和菓子独特の謎解きの感覚が楽しい  
ですね。」 800円 ☎0852-21-2403

小さな和菓子の中に  
宇宙ほどの世界がある。

「お茶のお菓子にはちよとんさん  
とんちんちんがあつて、少しの間、考え  
てからハツとさせられるんです。そ  
の気づきの瞬間がとても楽しいの  
そう語るのはエッセイストの森下  
典子さん。40年間お茶の稽古を続け  
ていて、25年目にそのエピソードを  
綴った『日日是好日』は昨年映画化  
され、話題を呼んだ。お茶とともに  
数々の和菓子を食べてきた森下さん  
にその魅力を聞くと、お菓子に秘め  
られた季節の情景がふれ出るかの  
如くうれしそうに語ってくれた。

「和菓子は引き算の表現なんです。  
例えば季節を色だけで表すとかね。  
『きんとん』という餡をそばろ状に  
したお菓子が代表的で、3月の薄い  
ピンクは『桃』、4月の淡いピンク  
は『初桜』、そして5月の緑と赤は  
何かというと『つつじ』。答えを聞  
くと、納得するでしょう。目で見て  
考えを巡らせるこの『間』が和菓子  
の魅力なんです。春という季節だけ  
でも、立春から梅、桃、桜と、刻



かしょうしょうえいどう  
〈菓匠 松栄堂〉の田むらの梅

「岩手県一関市ではスタンダードなお菓子ではあるのですが、私は梅が咲く季節に味わいたくなります。特にひと口目の紫蘇の葉の香りと梅の餡の甘酸っぱさが絶妙」。その名は長らく一関の当主を務めた田村家の用命で作ったことに由来。今では一関を代表するお菓子に。6個入り780円。☎0120-23-5008



梅の季節を恋しくさせる、ひと口目の香り



春めく姿、桜の開花が待ち遠しくなる

しょうおうけん  
〈松翁軒〉の桃カステラ

「長崎では桃の節句の定番のお菓子だそう。カステラにフォンダン（すり蜜）で描かれたかわいらしい色合いの桃。この季節に食べると気持ちが盛り上がります」。長崎カステラをベースにした桃形のお菓子。今では様々な慶事に用いられる。直径約9cmのボリュームもおめでたい。5個入り3,400円。☎0120-150-750



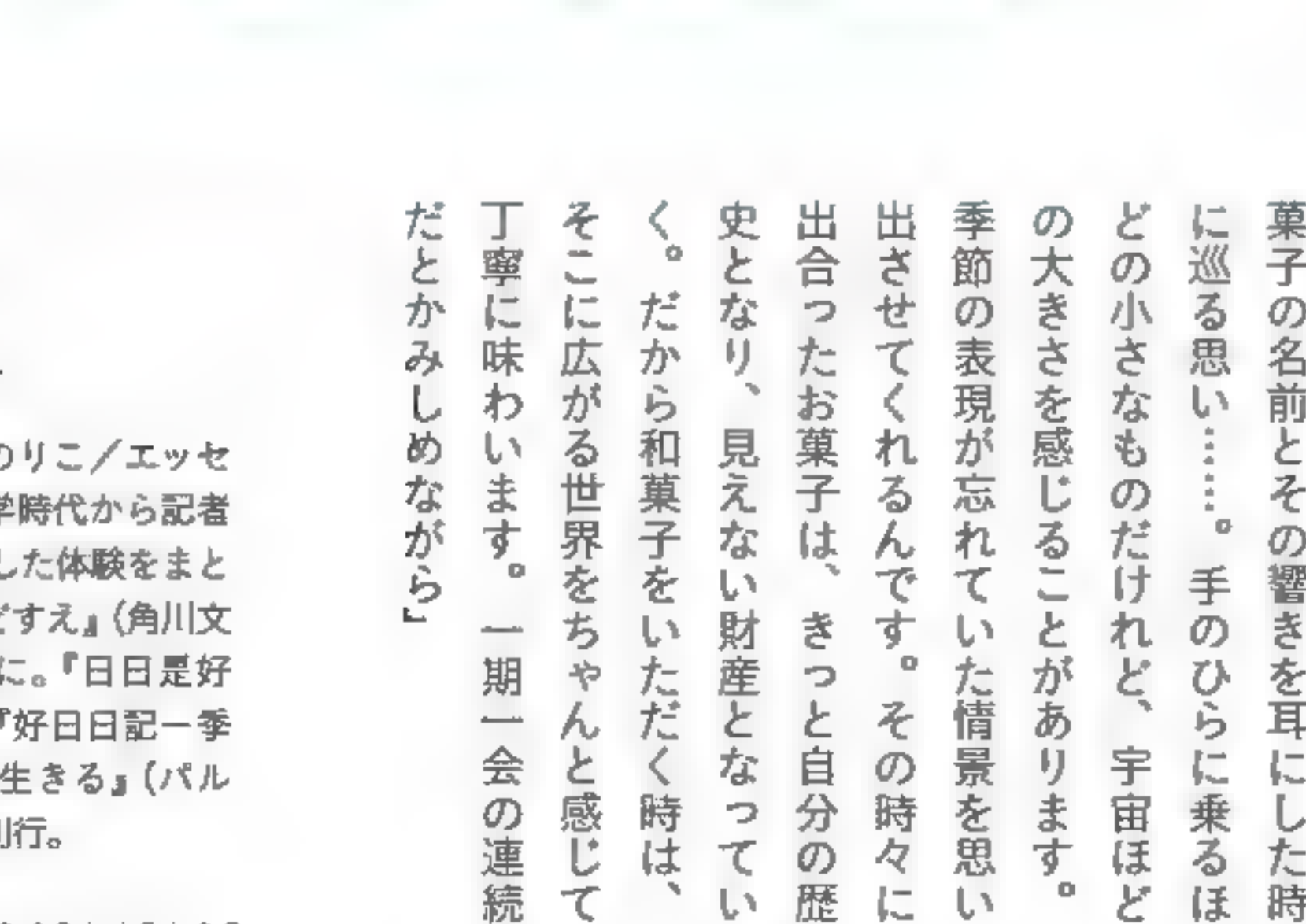
目でも楽しめる、おめでたい“カステラの雛菓子”



葛ならてはのはかない口どけ感が桜とも符合する

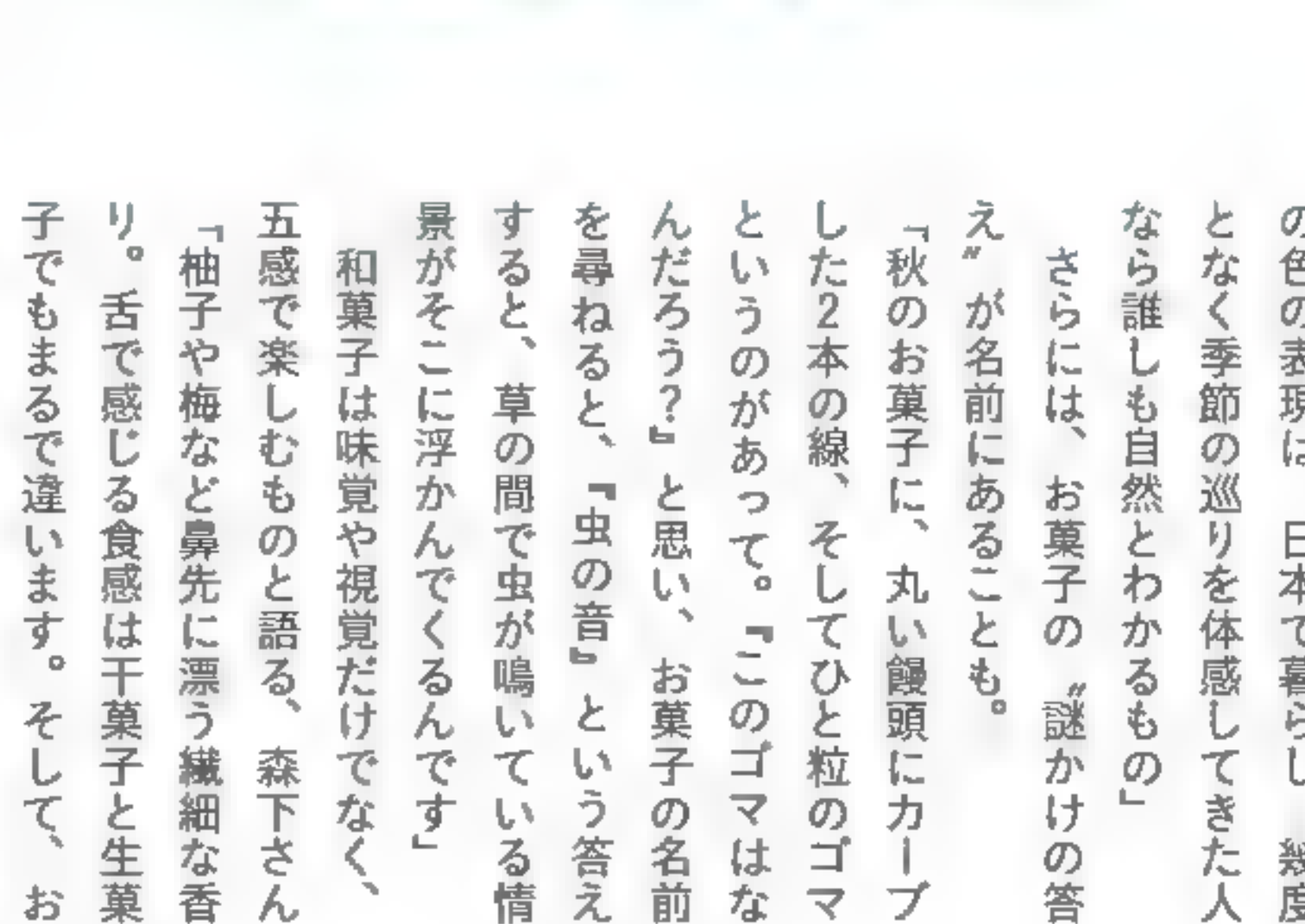
おかしつかきしもの  
〈御菓子司 塩野〉の花衣

「デザインが美しい。桜が咲く頃にこのお菓子が出てきたら、ぱっと明るい気分になりますよね」。花型で抜き、折り重ねて形作った花の衣はピンク色のういろう。中に包まれているのは黄身餡。ほんのり甘い衣と少しコクのある餡のコンビネーションは存在感があり、お茶を欲する。1個370円。☎03-3582-1881



〈松屋本店〉の吉野懐古

奈良県・吉野地方の山野に自生する葛の根から作られる吉野葛に和二盆糖を練り込んだ干菓子。「ほんのり濃いピンクの干菓子は小さいけれど厚みがあって、口に入れると葛がほろほろとけていく感覚が好き。花だけではなくつぼみがあるのもいいでしょう」。桜の花型28ヶ曲物入り889円。☎0120-41-9280



刻と流れているのでひとつの色では表現しきれない。二十四節季どころではないんです。それでいて和菓子の色の表現は、日本で暮らし、幾度となく季節の巡りを体感してきた人なら誰しも自然とわかるもの」

さらには、お菓子の「謎かけの答え」が名前にあることも。

「秋のお菓子に、丸い饅頭にカーブした2本の線、そしてひと粒のゴマというのがある。『このゴマはなんだろう?』と思い、お菓子の名前を尋ねると、『虫の音』という答え。すると、草の間で虫が鳴いている情景がそこに浮かんでくるんです」

和菓子は味覚や視覚だけでなく、五感で楽しむものと語る、森下さん。「柚子や梅など鼻先に漂う繊細な香り。舌で感じる食感、干菓子と生菓子でもまるで違います。そして、お菓子の名前とその響きを耳にした時に巡る思い……。手のひらに乗るほどの小さなものだけれど、宇宙ほどの大きさを感じることがあります。季節の表現が忘れていた情景を思い出させてくれるんです。その時々に出合ったお菓子は、きっと自分の歴史となり、見えない財産となっていく。だから和菓子をいただく時は、そこに広がる世界をちゃんと感じて丁寧に味わいます。一期一会の連続だとかみしめながら」

Navigator

森下典子

もりした・のりこ/エッセイスト。大学時代から記者として活動した体験をまとめた『典奴とすえ』(角川文庫)が話題に。『日日是好日』の続編『好日日記-季節のように生きる』(パルコ出版)も刊行。



# 洋菓子

【Pastry】

繊細な佇まいで、華のある洋菓子。  
でも紅茶と一緒にじっくり味わうなら  
シンプルで滋味深いお菓子がいい。



ラム酒の芳醇な香りにうっとり。  
これぞ理想のサバラン

〈ラ・ヴィエイユ・フランス〉の  
サバラン・オ・フリュイ

55度という強めのラム酒をたっぷり使い、口に含むと生地からじゅわっとあふれるほど。「お酒のキレと甘さがひとつになり芳醇な香りが生まれています。中央に入ったクリームのまろみやフルーツのフレッシュさのバランスがいい、理想のサバランです」。1個450円。☎03-5314-3530

シンプルなお菓子の中にある  
めくるめくドラマを感じて。

スイーツライターとして活動する  
otokoさん。ジャンルを問わず、新しい  
お菓子の魅力を求めて試食を重ね  
る日々だが、こと生地の味わいには、  
なみなみならぬ愛を注いでいる。

「フランス菓子のように生地を味わ  
うお菓子の多くは、小麦粉などの粉、  
砂糖、バター、卵が基本的な材料で  
すよね。素材のバリエーションはそ  
こまで多くないのに、そこから味も  
香りも食感も見えた目も、信じられな  
いくらい多彩なお菓子が生み出され  
ているところに感動を覚えるんです。  
それを可能にしているのは、洋菓子  
の長い歴史とそこで培われてきた  
技術と、常に新しいものを生み出そ  
うとする作り手の創造力。見た目の  
美しさはもちろんですが、口に含ん  
だ時の食感や香り、それに続く風味  
と口どけ、そして甘さを心地よく着  
地させるキレ。小さなお菓子の中に  
もちゃんと起承転結、物語があって、  
同じ種類のもので作り手によって  
その流れやバランスが全然違う。だ



### 〈パティスリー フォブス〉のゴーフル

北フランス・リール市の伝統的なデザート「ゴーフル・リロワーズ」を基に作られたもの。「ムチッとした生地と、砂糖のシャリシャリ感を残したバニラクリームが重なる食感が楽しい。ミルクィでキャラメルのような風味なので、少しコクのある紅茶と一緒に」。1枚380円。8枚入り3,400円は冷蔵配送可。☎03-6231-7720



日本のゴーフルとは違う  
ムチシャリ食感に感動

### 〈オープン・ミトン〉のスパイスフルーツパウンドケーキ

アプリコット、ブルーベリーなどのドライフルーツにオリジナルのスパイスを合わせた大人風味のパウンドケーキ。「きめこまやかな生地がホワッと軽やかにとける口当たりは、自分の知っているパウンドケーキとはもう別のお菓子なのではと思うほど。作り手の技術が光る名作」。1本1,920円、カット320円。☎042-388-2217



パウンドケーキ観を変えた、  
忘れられない口どけ



カカオの味を追求したショコラティエ  
渾身の直球チョコレート



余計なものを入れない  
深さが生む、滋味深い味

### 〈ショコラティエ パレドオール〉のパレドオール

ショコラティエ自らがカカオ豆の選定・焙煎から全工程を手がけた自家製ショコラを使用。「パリッとした表面の食感、とろりと舌に広がる香ばしさや心地よい苦味、ほのかな酸味と渋味……。シンプルなボンボンショコラだからこそ感じられるもの。奥深いカカオの味わいを楽しめます」。8個入り3,800円。☎03-5293-8877

### 〈シュシュクル〉のシュクル

サクッ、ホロッとした食感と、しみじみした甘さがどこか懐かしい、「ザ・王道」のクッキー。「愛らしい焼き菓子が多いお店の中にあって、一見地味に感じてしまうのですが、バターとバニラが織りなす豊かで素朴なおいしさといったら！ 紅茶とともに永遠に食べ続けてしまいそう」。6個入り315円。☎03-5856-6284

#### Navigator

#### chico

チコノスイーツライター、コーディネーターとして女性誌を中心に活躍。共著に『東京最高のパティスリー』（ぴあ）がある。『東京の本当においしいスイーツ探し』（1、2巻共にギャップ・ジャパン）の監修も務める。

から毎日お菓子を食べていても発見がありますし、そこに秘められている繊細な味のリズムにものすごい衝撃を受けることもあるんです」

常に新しい情報を発信していく仕事柄、つい新作に手が伸びることが多い。しかし、そんな中でも繰り返して食べたくなるお菓子がある。

「どれも食べた時の衝撃が大きかったのですが、共通しているのは、何度食べても新しい驚きがあること。今回セレクトして気づいたのですが、どれも本当にシンプルなものなんです。たとえば〈シュシュクル〉のクッキーは見た目も味も素朴なんです。が、歯ざわりや香り、食感、どれも完璧で理想的。ちゃんと素材の味を感じられて、クッキーっておいしいなあ……としみじみ感じさせてくれる存在です。ほかに挙げたものも、派手な衝撃というより静かに噛みしめるような感動があるお菓子ばかりです。そうそう、私は普段はコーヒー党なのですが、お菓子はなるべく紅茶と一緒にいただきます。

シンプルなお菓子の中にある食感や食べている最中に感じるドラマチックな風味の変化をじっくり感じるには、コーヒーでは少し刺激が強すぎて、お菓子がシンプルになればなるほど、風味や渋みを抑えた穏やかな紅茶を選んでいきます」



# MADE WITH TEA

## お茶を使ったスイーツ15選。



お茶スイーツをお供に、  
新たなマリージュを楽しむ。

抹茶や紅茶、中国茶やハーブティ  
ーまで。百花繚乱のお茶スイーツを  
お茶請けにする「合わせ技」で、新  
たなマリージュに出合う楽しさがある。  
スイーツコーディネーターの  
下井美奈子さんによると、お茶スイ  
ーツの先駆けは、抹茶。50年以上前  
から専門店では抹茶のソフトクリ  
ームやパフェが提供されていたという。  
「お茶好きの国民性やヘルシーなイ  
メージも手伝って、抹茶スイーツは  
徐々にスタンダードとして定着しま  
した。2003年頃には、青木定治  
シェフが手がけた抹茶のオペラ『バ  
ンブー』がバリエーションでヒット。日本の  
嗜好品が海外でも受け入れられるこ  
とを証明しました」

それぞれの茶葉が持つ芳潤な香り  
や風味を味わえるのが、お茶スイ  
ーツの醍醐味。ほのかな苦みや渋みが  
甘さを引き締め、香りの余韻が記憶  
に刻まれることもある。

「お茶は火の入れ方で香りや風味が  
繊細に変わるので、扱いが難しい素  
材です。だから作り手は、茶葉を粉  
末や抽出液にしたり、配合を工夫す  
るなどして、お茶の味わいを存分に  
引き出すのです。その工程を思うと、  
より味の感じ方が深まりますよ」

### Navigator

#### 下井美奈子

しもい・みなこ/メディア  
での洋菓子紹介やスイーツ  
開発を行うほか、日本紅茶  
協会認定ティーインストラ  
クターとして「鎌倉下井お  
菓子教室」で紅茶をふるま  
う。「All about」ではスイ  
ーツガイドを担当。

## 抹茶

【Green Tea】

味わい深いほろ苦さと香りは、  
ほかの素材との親和性も抜群。



金箔ゆれるリッチな抹茶生地

#### 〈NOAKE TOKYO〉の 抹茶ケーキ

味は濃厚、口当りは軽やかな抹茶生地、アー  
モンドブラリネとライスクリスピーを重ねた。「石  
臼びき宇治抹茶の苦みとコクのあるクリームが抜  
群に合う。クリスピーな食感も小気味よいアクセ  
ントに」。2,000円。☎03-5849-4256



抹茶と柚子のコントラストが鮮烈

#### 〈EN VEDETTE〉の RIN

海外で数々の受賞歴を誇る森大祐シェフの店。抹  
茶のショコラムースに柚子のクリームとガナッ  
シュをイン。「柚子の爽やかな酸味を追いかけるよ  
うに抹茶のまろやかな香りが広がります。波打つ  
ような形も芸術的」。450円。☎03-5809-9402



高級抹茶とバターが芳しく融合

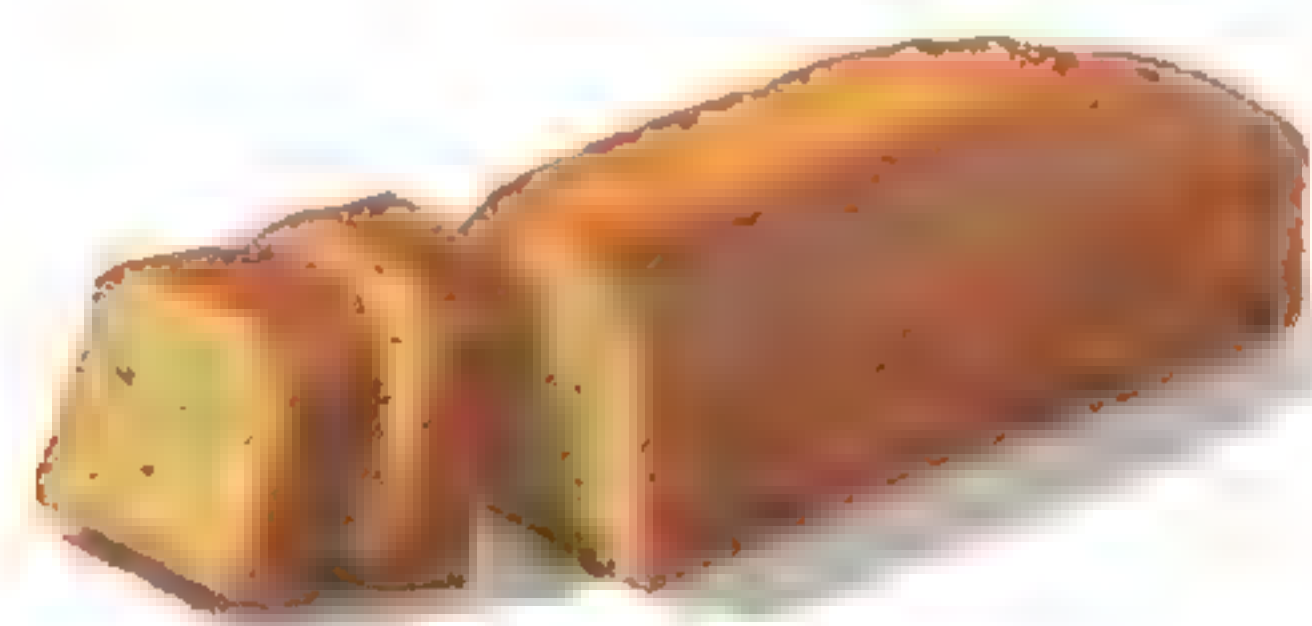
#### 〈レーブドゥシェフ〉の 三星園 抹茶御菓子

神戸の洋菓子店と宇治茶専門店の老舗〈三星園  
上林三入本店〉のコラボスイーツ。「軽い食感のダ  
ックワーズの中に濃厚な抹茶のバタークリームが  
たっぷり。最高級抹茶のふくよかな香りが堪能で  
きます」。6個入り1,870円。☎078-706-5080

## 紅茶

【Black Tea】

茶葉が持つ個性豊かなフレーバーを  
余すことなく味わいたい。



バラのほのかな香りが広がる

#### 〈ホテル雅叙園東京〉の 北欧紅茶のパウンドケーキ

スウェーデン王室で愛されるセーデルブレンド  
ティーの茶葉を贅沢に練り込む。「生野剛哉ベス  
トリー料理長のスペシャリティ。この紅茶特有の高貴  
でフローラルな香りが際立つよう、甘さが控えめ  
なものも心憎い」。1,800円。☎03-5434-5230



紅茶が演出するキレのある甘さ

#### 〈ウェスティンホテル東京〉の フルーツポンチ

旬の果物をアールグレイとカルダモン香る特製シ  
ロップに丸一日漬けてこみ、大人っぽい味わいに。  
「シロップがスッキリした甘さなので果物の味が生  
きています。ギフトにも最適」。4月は春限定のフ  
ルーツポンチを販売。1,200円。☎03-5423-7778



独自の抽出法で紅茶のうまみを凝縮

#### 〈プリン研究所〉の 紅茶プリン・アッサム

ドイツの老舗紅茶専門店〈ロンネフェルト〉の茶  
葉を生かすべく、プリンに最適な抽出法を開発。  
ラムなど2種のソースが選べる。「優雅な香りと深  
いコク、とろける食感が絶妙で記憶に残る味わい  
です」。750円。www.snop.pudding.laboratory.jp



5種類のお茶を使った、美味なるスイーツを下井美奈子さんがセレクト。  
有名パティスリーの新作もいち早くご紹介します。

photo : Naoki Seo text : Asami Kumasaka edit : Seika Yajima

## ほうじ茶

【Roasted Green Tea】

焙煎した茶葉独特の香ばしさと  
かすかな渋み、甘みがしっかり。



体が喜ぶ滋味深い焼き菓子

キジトラ  
〈KIJITORA〉の  
ほうじ茶マープル

2018年に開店したグルテンフリーの焼き菓子店。国産米100%の米粉「リ・ファリーヌ」やきび砂糖を使うことでしっとりリッチな生地に。「素朴かつコク深い味わい。そっと漂うほうじ茶香に心か和みます」。1個345円。☎03-6303-4030



サクッと香ばしいひょうたん最中

〈お茶の菓さいさい〉の  
苦楽ひょう 粒あん・白あん

ほうじ茶風味の皮にあんこを入れて楽しむ最中。焙煎したての香り高い茶葉を使うのが信条。「最中の渋みがあんこを引き締めます。あえてほうじ茶といただいて、香ばしさを重ねるのもおすすめです」。6個入り1,200円。☎0798-31-0345



甘さと渋みがクセになる大人味

いまむらほうすいめんほんぼ  
〈今村芳翠園本舗〉の  
ほうじ茶どら焼き

江戸時代創業の老舗茶舗。さめ細かな生地にも、北海道産大芋亡豆の餡にもほうじ茶を混ぜた、ほうじ茶ずくめの甘味。「ほうじ茶の芳潤な渋みとあんこが驚くほどマッチ。日本酒と楽しんでみたい」。4個、化粧箱入り1,110円。☎0774-62-0018



ジャスミンが主役の春の新作

〈ローズロール〉の  
ジャスミンロール

田中賢士シェフの新作が3月に登場。「ジャスミンパウダーのふわふわ生地とミルクジャスミンティーの優しい味わい。甘酸っぱいマンゴージャムのアクセントで、最後まで飽きません」。1カット371円、ホール1,481円。☎03-6456-4369



スモーキーな生地と酸味が絶妙

〈ザ・キャピトルホテル 東急〉の  
烏龍茶とカシスのプチガトー

ジューシーなカシスのムースを支えるのはビターアーモンドを隠し味にした烏龍茶の生地。「カシスの甘酸っぱさと生地のほろ苦さが鮮やかに調和。安里哲也シェフの技術が光る一品です」。3月から販売。602円。☎03-3503-0208



プチプチ弾ける爽やかな香り

リンゴン  
〈LINGON〉の  
ジャスミンクッキー

大分・湯布院で人気のクッキー専門店。バターをたっぷり使った素朴なクッキーにジャスミン茶葉をトッピング。「噛むほどにバター風味の生地からジャスミンが爽やかに香り、茶葉の食感もおいしさを後押し」。1個120円。☎0977-84-4968

## 中国茶

【China Tea】

ジャスミン茶や烏龍茶を使ったものが主流に。  
台湾茶ブームからの新たな発展にも期待。



甘くスパイシーな余韻に浸る

リベルタブル ヴェール  
〈Libertable〉のVert

ビスタチオクリームの中にフェネルとレモンのジュレ、下には黒胡椒をふったダックワーズが。「組み合わせの妙が森田一穂シェフの真骨頂。ナッティなビスタチオがフェネル独特のスパイシーな甘みでぐっと洗練」。559円。☎03-3583-1139



爽快な清涼感に包まれる一粒

パティスリー レザネフォル  
〈Pâtisserie Les années folles〉の  
ミントティーのマカロン

菊地賢一シェフの新作マカロン。「ミント風味のサクサク生地で、ミントティーとホワイトチョコのガナッシュをサンド。中心に添えたミントジュレによって清涼感がさらに弾けます」。3月から販売。1個200円。☎03-6455-0141



春を呼ぶカモミールの香りがふわり

パティスリー ユウササゲ  
〈Pâtisserie Yu Sasage〉の  
シュアーブ

繊細に香るカモミールティーのクリーム、イチゴとルバーブのジュレ、ライム風味のホワイトチョコムースなどが層を成す。「香り使いが得意な岸雄介シェフらしい一品。計算された味わいの一体感がお見事」。500円。☎03-5315-9090

## ハーブティ

【Herb Tea】

それぞれのハーブの持ち味によって  
多彩な味の表現が可能に。



## GOOD PAIRING

# 料理家が楽しむ、お茶とお菓子。

3

## 日本茶

【Green Tea】

甘みの際立つ和菓子でも、  
ボリュームのある洋風のお菓子でも、  
ほっと落ち着かせる器量がある。

Navigator

小堀紀代美

こぼり・きよみノ〈LIKE LIKE KITCHEN〉  
のオーナーシェフを経て、同名の料理教  
室を主宰。近所に『予約のとれない料理  
教室 ライクライクキッチン「おいしい!」  
の作り方』(主婦の友社)。

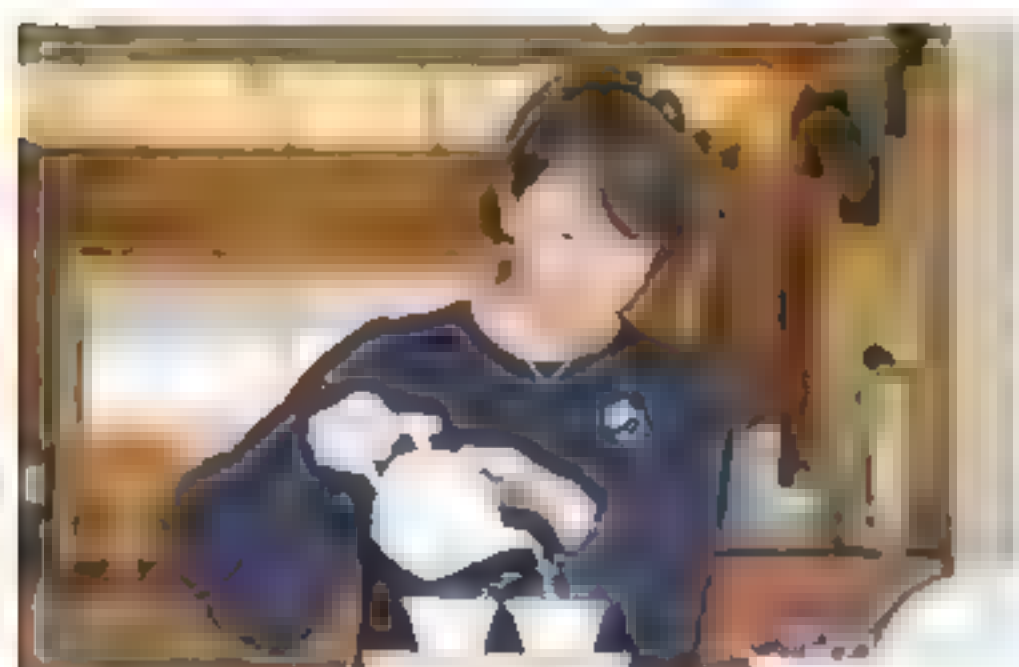
姿勢を正したりほっとしたり、  
区切りの時に飲むのが日本茶。

朝から夕方まで、キッチンでほぼ立ちっぱ  
なしだから、「お茶を飲む時が唯一座ってゆ  
っくりできる時間」という小堀紀代美さん。

「日本茶は、ちょっとした区切りの時に飲み  
ます。まず、朝仕事を始める前に『がんばろ  
う』の一杯。仕事が終わった時の『ほっ』と  
する一杯。友人たちとコーヒーや紅茶でお菓  
子を食べていても、最後は『そろそろ日本茶  
にしましょうか』ってしめることが多いです」

始まりでも終わりでも、区切りとして“整  
える”感覚が、日本茶にはあるようだ。

「甘いものが大好きなので、まずお菓子があ  
って、それに合わせるお茶を決めます。煎茶  
でもほうじ茶でも、甘みを感じるまろやかな  
味が好んで、きれいな色が出ることも大切。  
忙しい仕事の合間でも、お茶の時間だけは流  
れがゆっくりに。好きな器と甘いお菓子とお  
茶とおしゃべり。それが心地いいですね」



「茶器を選ぶ基準は色と形、ぬくもりのある触感。  
同じ器でもいびつなほうが好み」。田尾明子、後藤  
義国、大沼道行、村田森などの作家物が並ぶ。

素朴な甘さの砂糖菓子に  
煎茶のまろい渋みが調和

「小豆の粒を砂糖で包んだ『小倉金  
花』は、花形がかわいいお菓子。一口  
で食べられて、サクッとした食感も  
よくて。すっきりとしたシンプルな  
甘さのお菓子と、まろやかな煎茶の  
組み合わせはとても落ちつきます。  
“江戸昔菓子”の看板を掲げる〈梅  
源〉の素朴な味わいのお菓子は、今  
は希少な職人が手がけている。茶幸  
の産地である鹿児島に本店がある  
〈すすむ屋茶店〉の定番の煎茶は、や  
さしい渋みが心地よい味わい。『小倉  
金花』200g 426円(あさくさ梅源 ☎  
03-3841-4147)／『こくまろ』100g  
1,200円(すすむ屋茶店 東京自由が  
丘 ☎03-6421-4142)

和菓子のコクを引き立てる  
甘みを感じるほうじ茶

「バターケーキのしっとりとした生  
地と和菓子の相性が抜群で、誰にでも  
愛されるケーキだと思います。和洋  
折衷のお菓子なのでいろいろな飲み  
物に合うとは思いますが、せっかく  
の和菓なので日本茶を。芳ばしさが  
心地よいやさしいほうじ茶で、菓の  
コクを味わいます」。ブランドーか  
ほのかに香るパウンドケーキに和菓  
が贅沢に使われたお菓子。静岡の  
「やぶきた」を使用し、昔ながらの製  
法で作られたほうじ茶は、甘さすら  
感じさせる。『和菓のケーキ』3,450  
円(足立音衛門 ☎0120-535-400)  
／『焙じ茶50』50g 250円(茶の葉  
銀座店 ☎03-3567-2635)

濃密なケーキに負けずに  
さっぱりと飲むお茶

「クリームチーズをたっぷり使用し  
たベイクドチーズケーキは、スライ  
スアーモンドとレーズン入り。1口  
でとても満足度の高いケーキです。  
これには香りが豊かなほうじ茶が好  
相性。『No.02』はすっきり飲めるの  
で、バターのコクを流してくれる感  
覚です」。チーズケーキはこの店の  
人気No.1。〈櫻井焙茶研究所〉のお  
茶はナンバリングされていて、ロー  
スト(ほうじ茶)の『No.02』は『No  
01』に比べると焙煎が少し深め。『プ  
レミアムチーズケーキ』790円(成  
城石井 ☎0120-141-565)／『ロー  
ストNo.02』50g 741円(櫻井焙茶研  
究所 ☎03-6451-1539)



うねばん  
〈あさくさ梅源〉の  
小倉金花



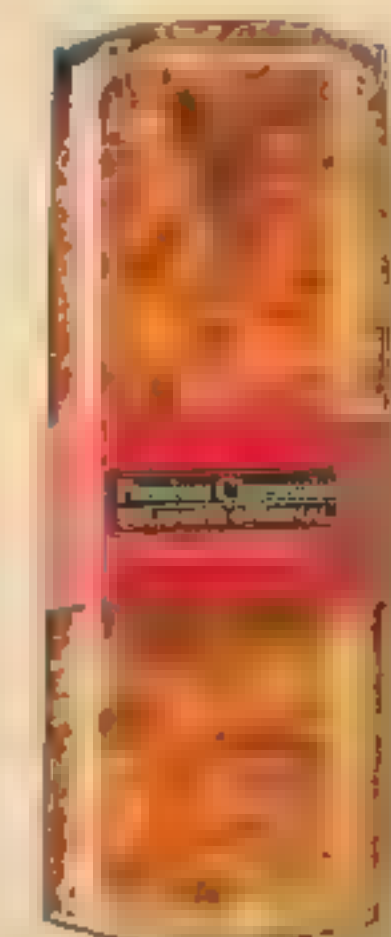
〈すすむ屋茶店〉の  
こくまろ



あだちおとえもん  
〈足立音衛門〉の  
和菓のケーキ



〈茶の葉〉の  
焙じ茶50



〈成城石井〉の  
プレミアムチーズケーキ



さくらいばいちゃんきゅうじょ  
〈櫻井焙茶研究所〉の  
ローストNo.02



お茶とお菓子のベストペアリングを、お茶のジャンルごとに人気の料理家がナビゲート。  
さらに、ふだんのお茶の時間の過ごし方とお気に入りの茶器も教えてもらいました。

photo : Naoki Seo text : Naomi Yokoyama (cat) edit : Seika Yajima



ろっかてい  
〈六花亭〉の  
まるさんかくレかく  
○△□

さんぽうあん  
〈三宝園〉の  
ありさん  
阿里山紅茶

### みんなでワイワイ楽しむ お茶会セット

「クセがなく、ずっと飲んでいられる『阿里山紅茶』。季節を問わず飲めるお茶です。〈六花亭〉のいろいろな種類のクッキーとも好相性。みんなでワイワイつまみながらお茶を飲む場にふさわしい組み合わせだと思います」。毎クランチチョコ、チーズクッキー、クロッカン、抹茶ラングドシャなど9種の焼き菓子の詰め合わせは、その名が示す通り、いろいろが楽しい。台湾・阿里山の高山地方の紅茶は、食事中のお茶としても好まれるまろやかな味わい。「○△□」2,037円（六花亭 ☎0120-12-6666）／「阿里山紅茶」25g 1,389円（三宝 ☎03-3845-4470）



フラベド・パー・リゼッタ  
〈フラベド・パー・リゼッタ〉の  
パート・ド・フリュイ

シャオマン  
〈京都小慢〉の  
2018 春 自然生態東方美人茶

### ワインのような感覚で 合わせる果実のゼリー

「フルーティで蜜香があって、少し複雑な香りの『東方美人』は、ワインに近い感覚のお茶。だからドライフルーツも合いますが、私のおすすめは『パート・ド・フリュイ』。中でも素材となるフルーツの出どころにとことんこだわるこの店のものは希少だと思います」。地元の熊本や九州の農家の果物のみで作ったゼリー。台湾で人気の茶芸館〈小慢〉の京都支店のお茶はパッケージも素敵。「パート・ド・フリュイ」9個 2,500円（フラベド・パー・リゼッタ ☎096-327-8444）／「2018 春 自然生態東方美人茶」20g 2,815円（京都小慢 xiaoman.kyoto@gmail.com）



あさ  
〈さか昭〉の  
魅まんじゅう

恵比寿 小町堂  
〈恵比寿 小町堂〉の  
文山包種茶 青心烏龍

### 緑茶のような爽やかさに合う 上品な甘さの和菓子

「『包種茶』は清楚な花の香りがするお茶。でも緑茶に近い爽やかさもあって、私は和菓子にも合うお茶だと思います。しっかりとしたお饅頭よりは、甘さ控えめでさっぱりとしただけの『魅まんじゅう』を合わせて。これからの季節におすすめです」。さらりとした餡をよもぎ麩で包んだひと口サイズの饅頭は、軽やかな食感がいい。発酵度の低い烏龍茶は、見た目も緑茶に近いが、かすかに香る花の香りが台湾茶ならではの。「魅まんじゅう」1個 180円（さか昭 ☎03-3716-2283）／「文山包種茶 青心烏龍」15g 900円（恵比寿 小町堂 ☎03-6882-3209）

## 台湾茶

【Taiwan Tea】

花や蜜など香り豊かな台湾茶は、その華やかなアロマを基軸に合うお菓子を選ぶのも楽しい。

Navigator

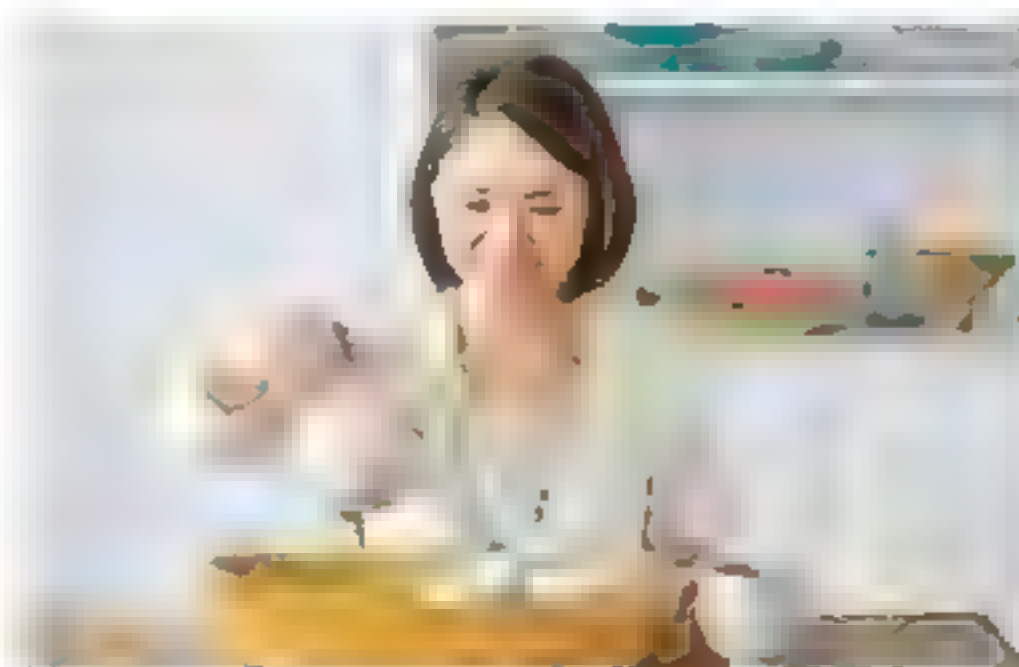
植松良枝

うえまつ・よしえ／季節感を大切に、四季に寄り添った食と暮らしを提案。アジアやヨーロッパを定期的に旅し、常に見識を深めている。最近、台湾茶の茶事や茶会を企画・開催すること。

### 台湾茶のアロマが 多忙な日々の癒しをもたらす。

「台湾茶は、2煎目以降もおいしい。何度も茶葉を取り替える必要がないので、味わいの変化を楽しみながら、ゆったりとした時間を過ごせます」と植松良枝さん。中国茶器は小さい茶碗をイメージしがちだが、植松さん愛用の少し大きめの白磁の茶碗は、台湾の茶芸館でも使われているものだ。

「台湾茶には独特のアロマがあって、リラックス効果をもたらしてくれます。昨年子どもを産んで、子育てと仕事と、毎日奮闘している中でやっとなお茶の時間はとても貴重。台湾茶の威力をあらためて実感します。日本で買うと、質のいいお茶ほど高価になるのですが、貴重な時間に飲むお茶は、ほかに代えがたいもの。また、台湾茶はその華やかなアロマによってお茶が主役にもなる。今回のペアリングも、それぞれのお茶の独特の香りや風味を前提に、合うお菓子を選びました」



アンティークの絵付けの茶碗は薄くて軽く、熱々のお茶を飲むのにぴったり。お気に入りの白い急須は、写真上が西川聡、下が岡田真人によるもの。



# 紅茶

【Black Tea】

世界で幅広く飲まれている紅茶は  
お菓子との化学反応によって  
さまざまな国の文化を味わえる。

Navigator

坂田阿希子

さかた・あきこ／料理家のアシスタント、  
フランス菓子店や料理店で経験を重ね独  
立。料理教室「studio SPOON」主宰。著  
書に『甘くないから美味しいお菓子』（家  
の光協会）、『CAKES』（NHK出版）など。

紅茶を丁寧に淹れることが  
日常の自分に帰ること。

坂田阿希子さんとおいしい紅茶の関係は、  
彼女が菓子店で働いていた頃にさかのぼる。

「店に併設されていたティールームで、ロイ  
ヤルミルクティーの本当においしい淹れ方を  
教わり、紅茶の魅力を改めて知りました」

お菓子と紅茶のペアリングを味わうには、  
おいしい紅茶を淹れることが大前提。カップ  
とポットを温め、茶葉にお湯を注ぎ3分待つ。  
安い茶葉でも高い茶葉でも味が格段に違う。  
「旅先でも、その土地の紅茶を買って部屋で  
飲みます。紅茶を淹れて飲むという一連の行  
為で、自分の部屋にいる感覚になり、緊張が  
ほぐれるんです。それに牛乳の味も国によっ  
て違うので、ミルクティーが好きな私には、  
その味わいの違いも面白いんです」

そんな坂田さんが提案してくれた紅茶とお  
菓子のペアリングは、彼女が旅した土地の味  
やスタイルまで疑似体験させてくれる。



「ミルクティーが好きで、ピッチャーが増えてしま  
う」。お気に入りのティーセットは、20年前にフラ  
ンスから手荷物で持ち帰ったリモージュ焼。

モロッコのお茶の時間を  
イメージして

「ミントが香る緑茶ベースの『カサ  
ブランカ』には、モロッコ風の甘み  
の強いお菓子を。この『生クッキー』  
は、マジパンやガナッシュを使った  
甘さがまさにぴったり。私はこのお  
茶に、さらにフレッシュミントを足  
すことも」。しっとりとした食感が新  
鮮なクッキーは、一つ一つ異なる味  
の魅力。「カサブランカ」はその  
名が示す通り、モロッコ産のミント  
が香る緑茶とベルガモットの紅茶を  
ブレンド。「生クッキー」10個 3,000  
円（デメル・ジャパン ☎03-3839-  
6870）／「カサブランカ」100g 2,300  
円（マリアージュ フレール 銀座本  
店 ☎03-3572-1854）



〈デメル〉の  
生クッキー

×  
〈マリアージュ フレール〉の  
カサブランカ

“変わらないのが魅力”の  
スタンダードな味のコンビ

「クッキーのレシピはたくさんある  
けれど、こんなに素直で懐かしい感  
じのクッキーは、もう自分では焼け  
ない気がします。そんなお菓子には、  
昔からスタンダードに飲まれている  
〈リプトン〉の“青缶”。どちらもク  
ラシックな魅力があります。クッ  
キーは型抜きや絞り出しなど、13種  
の詰め合わせ。1907年に日本で初め  
て発売された紅茶は、日本人好みに  
ブレンドされ、通も一目おくほど。  
「御進物用 クッキー」3,241円（ロー  
ザー洋菓子店 ☎03-3721-2662）／  
「リプトンエクストラオリティ セ  
イロン」110g 845円（ユニリーバお  
客さま相談室 ☎0120-238-827）



〈ローザ洋菓子店〉の  
御進物用クッキー

×  
〈リプトン〉の  
エクストラオリティ セイロン

甘いフレーバーのお茶と  
レモンの酸味が調和する

「生地にレモンを練り込んで焼いた  
ケーキのほのかな甘酸っぱさと、キ  
ャラメル・フレーバーの甘い香り  
のお茶。この二つが合わさると、ち  
ょうどいい甘さになるんです。私にと  
っては、どこかフランス的な味の組  
み合わせ」。“週末”に大切な人と食  
べるためのケーキは、シンプルなの  
にとてもリッチな味わい。パリの高  
級食料品店のオリジナルブレンド  
ティーは、上質な茶葉とフランスらし  
いフレーバーも人気。「ウィークエン  
ド」1,800円（オーボンヴュータン  
☎03-3703-8428）／「キャラメル・  
フレーバー・ティー」50g 900円（伊  
勢丹 新宿店 ☎03-3352-1111）



〈オーボンヴュータン〉の  
ウィークエンド

×  
〈エディアール〉の  
キャラメル・フレーバー・ティー





〈銀座ウエスト〉の  
リーフパイ



〈maka〉の  
daily brown

朝食にセットで味わいたい  
ほどよい軽さと満足感

「サクサクと軽い食感の『リーフパイ』は、ちょっとした朝食のかわりにも。その軽さを邪魔せず、お茶自体も飲みごたえがあるのがこのハーブティーです。中国茶に近いようなしっかりとした味わいで、朝食の飲み物として満たされる感じがします。256層にも折りたたんだパイ生地を手作業で木の葉の形に仕上げたパイは、軽やかだがしっかりと深みがある。お茶は、ルイボスティーをすっきりと爽やかに仕上げた飲みやすい味わい。『リーフパイ』5枚入り 600円（銀座ウエスト本店 ☎03-3571-1554）／『daily brown』30g 900円（maka ☎050-7127-3450）



〈フロインドリーブ〉の  
ミックスクッキー



〈Uf-fu〉の  
ヴェルデ

お互いの“品の良さ”を  
引き立てあうペアリング

「〈フロインドリーブ〉は老舗ならではの風格が味わいにも表れていて、このクッキーは、どんな人にも愛されるお菓子。そして上質な茶葉に定評のある〈ウーフ〉の『ヴェルデ』は、軽い状態で飲むとシャープな印象で、冷めるととろんと柔らかに。どちらも根底に流れる品の良さが、共通の味わいに表れています。神戸で知られるドイツパンの名店は焼き菓子も人気が高い。お茶はレモンバーベナとカモミールのブレンドティー。『ミックスクッキー』2袋入り 1,200円（フロインドリーブ ☎078-231-6051）／『ヴェルデ』10g 1,000円（ウーフ ☎03-6450-6998）

お腹も体も健康的に  
満たされる



〈山田製菓〉の  
豆乳ドーナツ



〈茶柱カフェ〉の  
和漢返りティー

「『豆乳ドーナツ』は軽くて食べやすいシンプルな味ですが、甘みはしっかり。薬草の奥行きを感じるこのお茶を飲むと、口の中の油を流してくれる感じがします。お茶とお菓子の好相性とは、どちらのクセも残らず流れることだと聞きますが、まさにそんなペアリング」。豆乳で練り上げたドーナツは、一口のサイズ感とパッケージも魅力。お茶はよもぎをベースに、ローズヒップやローズ、ルイボスなど7種のハーブをブレンド。『豆乳ドーナツ』130g 186円（山田製菓 ☎0566-98-3300）／『和漢返りティー』65g 843円（茶柱カフェ ☎080-1782-8311）

# ハーブティー

【 Herb Tea 】

ブレンドによる応用度は無限大。  
味はもちろん薬草としての効能で  
お菓子とのペアを決めるもよし。

Navigator

長田佳子

おさだ・かこ／YAECAのスイーツ部門で開発・製造を手がける。現在は「food remedies」の屋号でハーブやスパイスを使ったお菓子づくりで人気。4月末には全粒粉を使ったお菓子の本を出版予定。

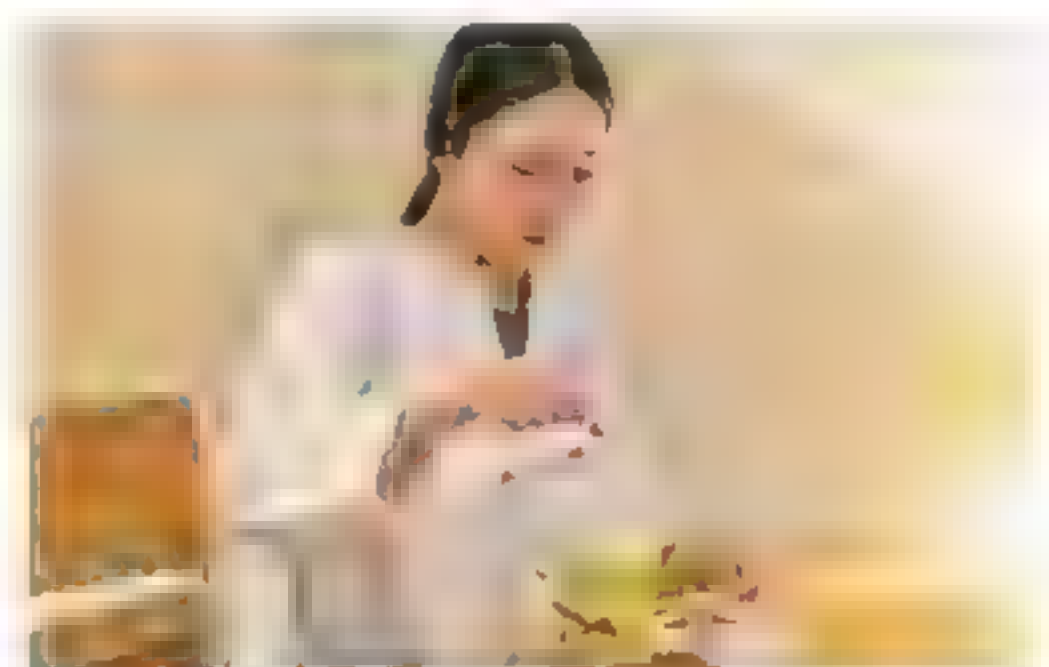
お茶の濃さや温度によっても  
合うお菓子が変わってくる。

ハーブを使ったお菓子で知られる長田佳子さんだが、かつてはハーブティーを好んで飲むことは少なかったという。

「ハーブティーは、カフェインレスにしたい時の仕方のないチョイスでした。気持ちが変わったのは、自分でハーブを買うようになってから。好きな味にブレンドできることを知り、ハーブティーがだんだんと身近に」

最近ではハーブの先生とともにお茶とお菓子のセミナーも行っていて、ハーブティーの味や香りは体調によっても感じ方が違うという。

「知識をもつと、今の自分に合ったハーブと季節ごとのフルーツや花をブレンドして楽しむこともできます。ブレンドティーは温度によって味が際立つハーブが異なり、それぞれに違うおいしさがある。温度や濃度の違いで合うお菓子も変わるので、同じ茶葉でいろいろなペアリングを楽しめるのがいいですね」

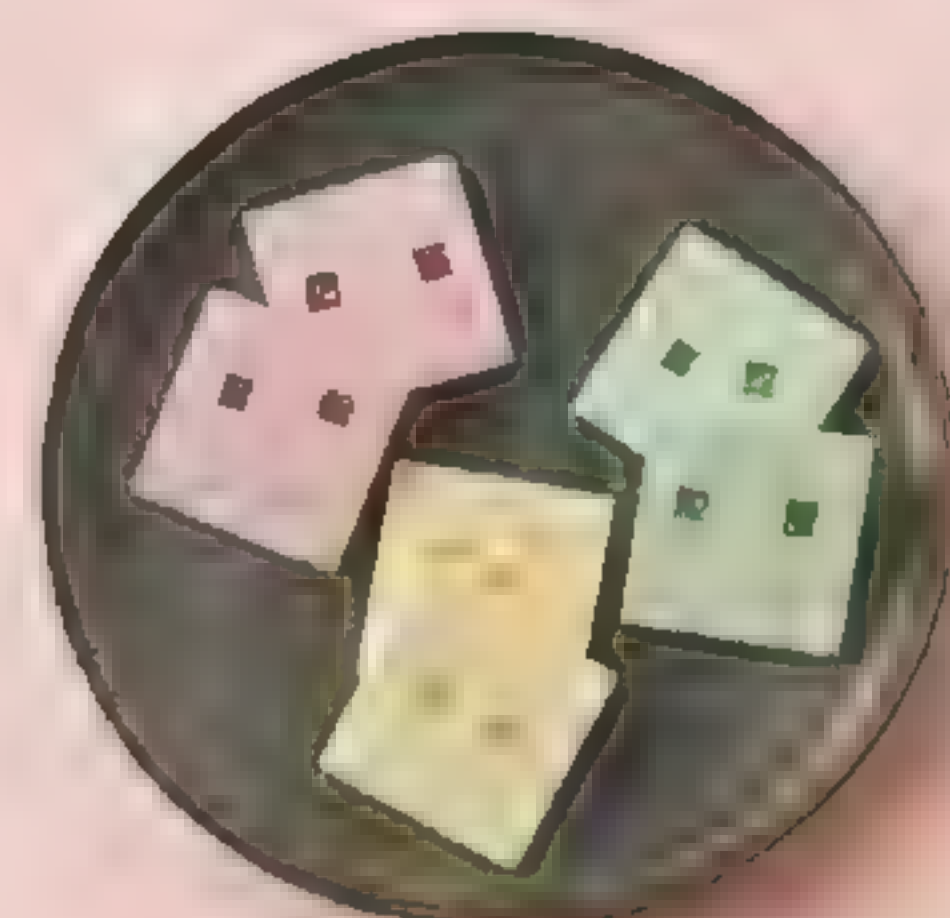
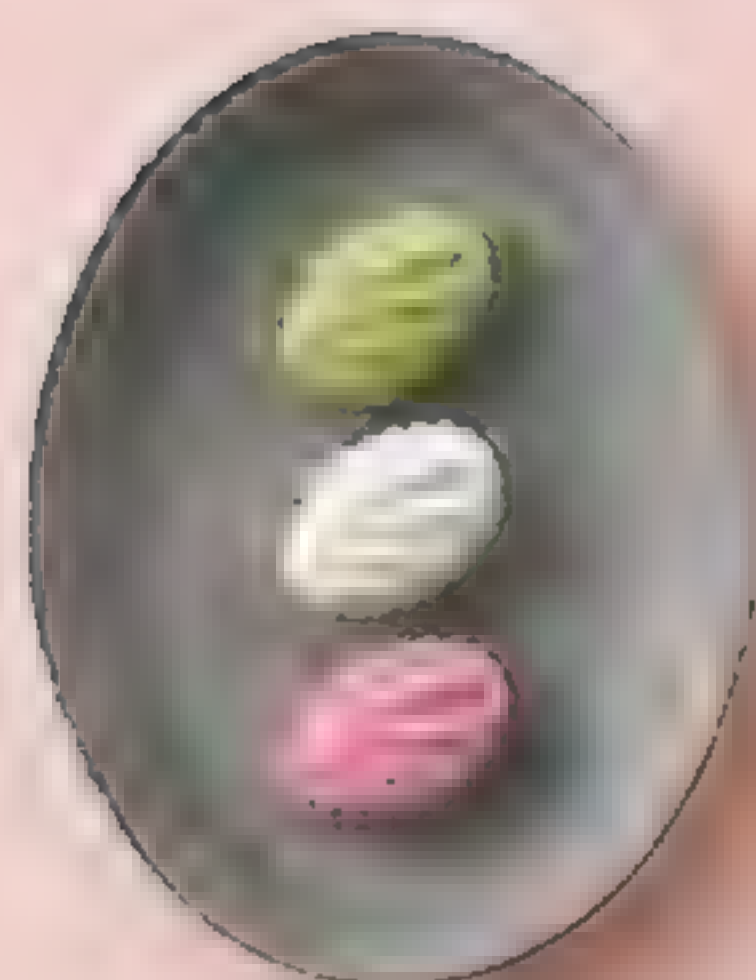


ガラスのポットに小さめの白いカフェオレポウル、銀のトレイはヨーロッパのアンティーク。王道ではないが、味わいのある茶器の使い方も素敵だ。



# CLASSIC MODERN

## “昔ながら”を継ぐ、モダン和菓子。



### 伝統の技で実現。香り弾ける和のゼリー

#### 〈菓游 茜庵〉の「ゆうたま」

志島早稲和菓子店が四国産の果実を厳選して作った和のゼリー。みずみずしい阿波山桃など、どれも口に含んだ瞬間に果実のみずみずしい風味が弾ける。独特の食感、寒天を使ってゼリーのような質感を生み出す「錦玉」という和菓子の伝統技法によるもの。透き通るビー玉のような佇まいも上品。7個入り880円。☎088-625 8866

### 和菓子の技とデザインが融合

#### 〈菓匠禄兵衛〉の「くろ」

ポップな見た目と伝統菓子ならではの洗練された味わいを同時に楽しめるドーナツ型の最中は、滋賀県和菓子店とデザインユニット「トネリコ」によるコラボ商品。こしあん、桜あん、黒ごまなどのあんに合わせて皮も色とりどり。パリパリの皮とつるんとした食感のあんのコラボは軽やかな食べ心地。4個入り1,068円。☎0749 82 2172

### 角砂糖のような、愛らしいひと口サイズ

#### 〈風流堂〉の「遊びかん」

鳥根早稲和菓子店が手がけるひと口羊羹は、表面はシャリッ、噛むとしっとりした食感。誕生のきっかけは「和菓子文化の華だった羊羹の人気を復活させたい」という老舗の心意気。黒・黄・桃色のカラーは黒糖、ゆず、隠元豆という和菓子伝統の味に由来する。角砂糖のようにティーカップに添えても素敵。1箱500円。☎0852 21-2344

### 古き良き京菓子を現代版にアレンジ

#### 〈吉村和菓子店〉の「焼き鳳瑞 種まき」

〈吉村和菓子店〉は、創業200年以上を誇る京菓子の老舗〈亀屋良長〉が立ち上げた新ブランド。「種まき」は、京都で古くから愛される盆菓子「鳳瑞」の現代版アレンジだ。ココナッツシュガーで泡立てた卵白にそばの実などをのせて焼くため、ふわっとした口どけで、優しい甘みと素材の香ばしさが心地いい。9個入り1,000円。☎075-221-2005

### 甘いだけじゃない、清涼感たっぷりの落雁

#### 〈wagashi asobi〉の「ハーブのらくがん」

国内外で活動する和菓子職人が生み出した、香料や着色料を使わず、ハーブや果物、抹茶などの素材そのものを練り込んだハーブの落雁。ハイビスカスは程よい甘酸っぱさ、カモミールはリンゴのような優しい香りで、紅茶と一緒に食べるとフレーバーティーのような味わいに。素材由来の色も美しい。4個入り334円。☎03-3748-3539

### カラフルな落雁に、天然果汁を詰め込んで

#### 〈UCHU wagashi〉の「mix fruits」

繊細な口どけと黒砂糖をまろやかにしたような風味を持つ落雁。フルーツ落雁は古くから愛される魅力はそのままに、オレンジやキウイなどの天然果汁を使ったゼリーを練り込むことで今までにない爽やかな風味を生み出した。お茶と果実、和三盆の調和を楽しむなら、抹茶やアールグレイと一緒に。9個入り1,204円。☎075-754-8538



和菓子の伝統とその技術を生かしつつ、新しい感性を加えた“モダン和菓子”が進化中。  
見た目も味もとっても斬新！日本茶以外のお茶とも好相性な12品をご紹介します。

photo : Naoki Seo   styling : Yui Otani   text : Yuriko Kobayashi   edit : Seika Yajima



愛らしいラムネに宿る、和菓子の心

〈大野屋〉の「花尽くし」

富山県高岡市で180年続く和菓子屋が代々受け継ぐ木型の技術を使って作るラムネ。季節や行事に合わせて美しい造形を生み出す和菓子作りのこまやかな感性を生かし、職人が一粒ずつ手作りする。国産のいちごの甘酸っぱい風味を生かした「花尽くし」は桜、梅、牡丹など折々の花をかたどった愛らしいひと箱。10個入り500円。☎0766-25 0215

和菓子の常識を覆すフルーノ求肥餅

〈六雁〉の「求肥餅」

銀座の日本料理割烹が手がける求肥餅は、あんずやりんごなどのドライフルーツがゴロゴロ入った新食感。求肥のモチモチにドライフルーツのサクサク食感のアクセントが面白い、果実のフレッシュな風味があと引くおいしさ。日本茶のほかストレートティーとも好相性。店頭購入のみ、要予約。8個入り796円。☎03-5568-6266

専門店が作った和モダン米菓子

〈十火〉の「丸 maro」

明治創業の米菓専門店が展開するモダン米菓子ブランド。人気の「丸 maro」は柔らかく粘りとコシの強さが特徴の米「ヒメノモチ」を生地に使用。ふんわりした口どけは丁寧な煎り焼きの技術の賜物。和三盆とフリーズドライいちごをそれぞれコーティングした2種の風味で、優しい甘さと酸味を楽しめる。16個入り600円。☎072-762-4711

せんべいに込めた日本古来の健康食の知恵

〈五穀屋〉の「五穀せんべい 山むすび」

古くから健康食とされる五穀と発芽の知恵を生かし、和菓子作りをする〈五穀屋〉。「山むすび」は、NYやミラノでも好評だったザクザク食感のせんべいで、形も味もおむすびのような素朴さ。新作の紀州南高梅と本枯れ節を使った梅かつおや、香ばしい玄米醤油など、発芽の真髓を凝縮したラインナップ。10枚入り1,120円。☎0120-60-5678

古来の知恵を生かした滋味深い蜜菓子

〈HIGASHIYA〉の「采衣」

季節ごとに厳選した野菜と果実を数日かけてじっくり蜜に漬けた蜜菓子。「蜜漬け」とは食材保存のために用いられてきた日本古来の手法で、表面にまぶされた和三盆糖の素朴な甘みと、噛むごとに染み出す素材本来の味を2段階で楽しめるのが面白い。春はキウイ、たけのこ、フキなど、どれも驚くほど風味豊か。3,500円。☎03-5724-4738

優しく溶ける板あめは食感も香りも新感覚！

〈あめやえいたろう〉の「羽一衣」

〈あめやえいたろう〉は江戸時代から飴作り一筋の〈榮太樓〉が伝統を守りつつ新しい飴の表現を追究するセカンドブランド。口どけのいい有平糖を薄い板状にした板あめは、ストロベリー、キャラメル、ヨーグルトなど多彩な展開。パリッと噛んだ後からふわりと香り、優しく溶けていく繊細さがたまらない。3個入り1,200円～。☎0120-284-806



## スタイル別カフェ&スタンド案内。

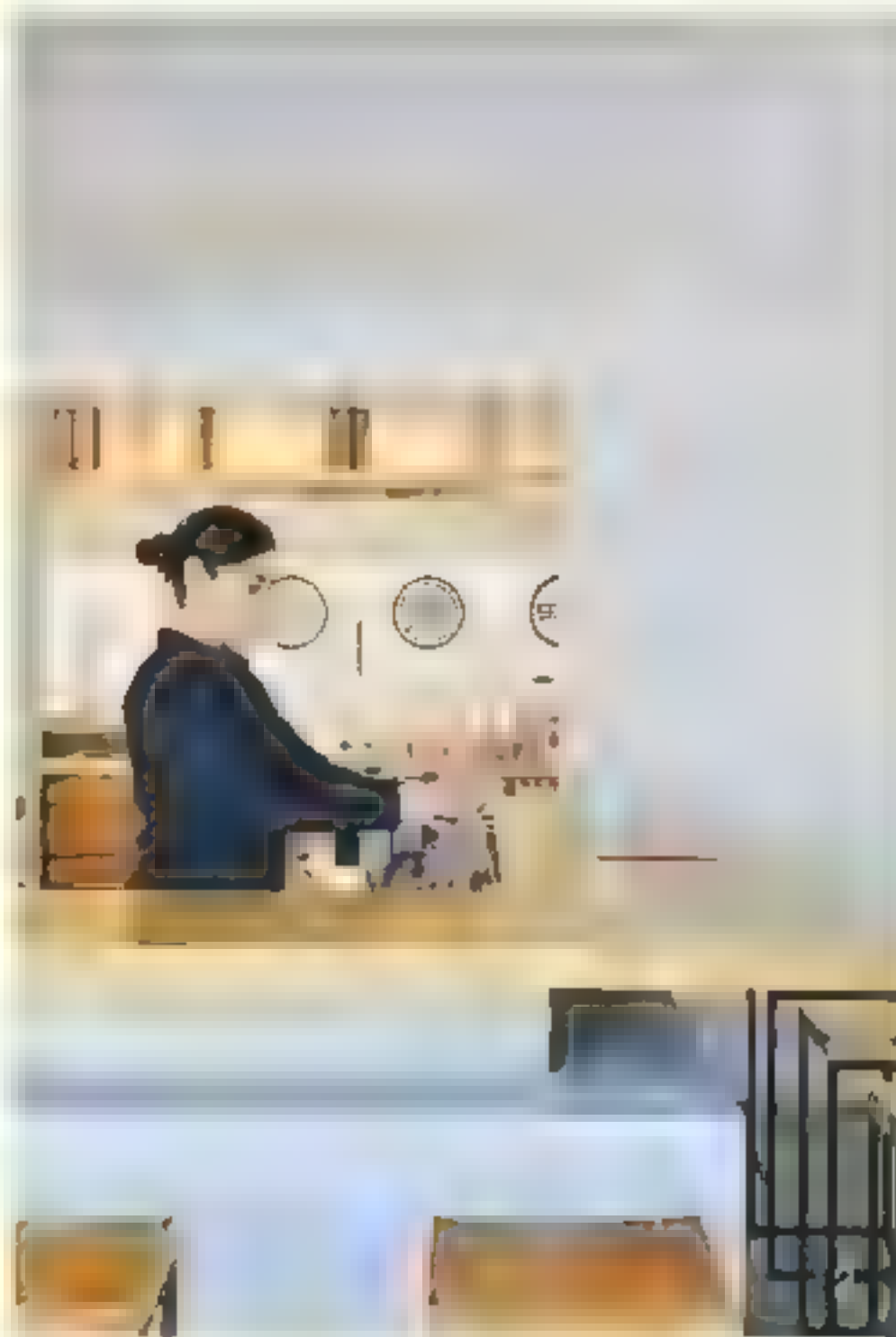
TEA SHOP CHAVATY

本物のティーラテを追求しウバ茶にたどり着いた人気店、  
ハンドドリップで抽出した日本茶専門店で、茶道文化の新たな入口となる  
新ブランドなど、お茶の可能性を知るニュースタイルな話題の店へ。

知らなかった本物のミルクティーの味

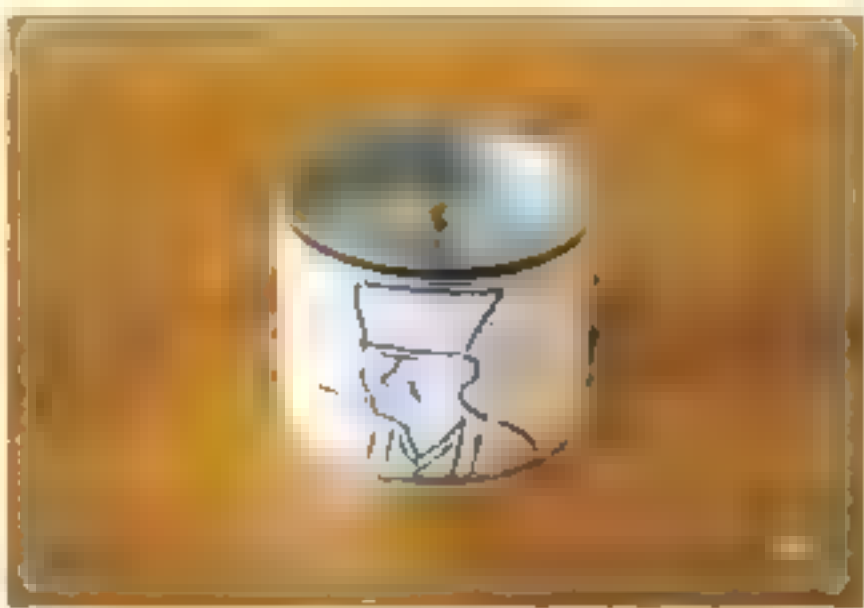
本物のティーラテを追求しウバ茶にたどり着いた人気店、  
ハンドドリップで抽出した日本茶専門店で、茶道文化の新たな入口となる  
新ブランドなど、お茶の可能性を知るニュースタイルな話題の店へ。





### 三煎目には玄米をのせて、玄米茶もどうぞ

1 煎茶の飲み比べへ（上茶菓子付き 1,300円 税別）。2 煎茶と煎茶の茶葉を替えてお茶の変化を知る。3 お茶の淹れ方を学べるワークショップも開催。4 「SINGLE ⇄ BLEND 日本茶ブレンド体験キット」2,000円 長崎雄による「茶の味、低



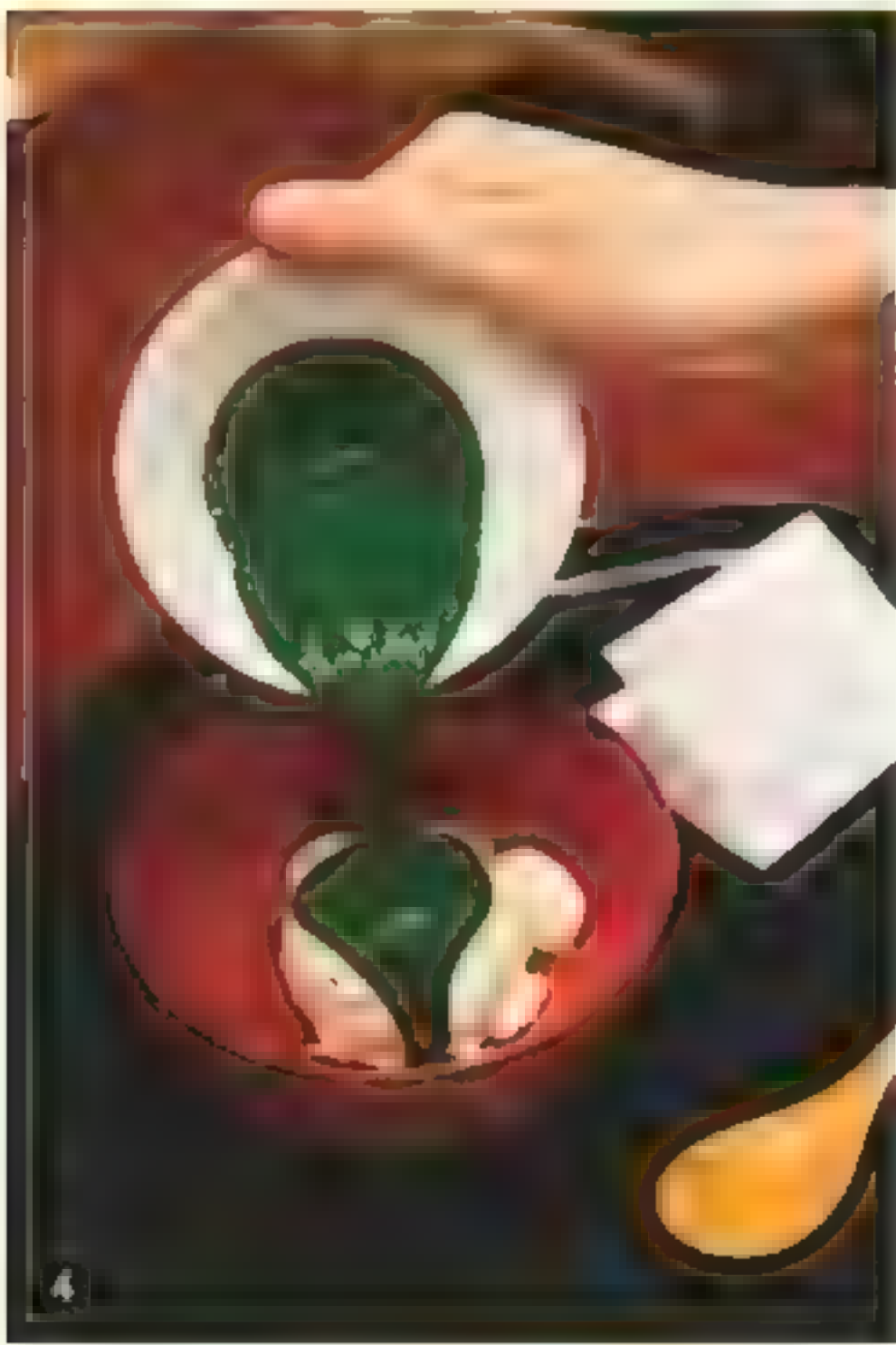
とうきょうせりよう

### 東京茶寮

日本橋

☎非公開 | 三軒茶屋

全国の特産農家から40種ほど茶葉を厳選。それぞれの味の違いや一煎目二煎目の変化など日本茶本来の味わいを飲み比べて知ってもらうことが目的。特徴的な日本茶専用のハンドドリッパーはこちらのショップが独自開発。この方法だとシングルオリジンの茶葉の味の違いがはっきりと出るそう。  
📍東京都世田谷区上馬1-34-15 🕒13:00（土日祝11:00）～20:00 金月休（祝の場合は翌休）  
☎店内9席 🚬禁煙 [www.tokyosaryo.jp](http://www.tokyosaryo.jp)



1 季節の生菓子とお茶のセット。煎茶、白、ゆめ根きんとん1,000円。生菓子は奈良のくろぐさ、たけのこ、国産。2 「稽古」はチケッ1枚。まずは体験稽古1,000円から。3 抹茶は宇治の丸久小山園製のティーバッグ。4 抹茶のフカコート300円。

茶道の“もてなしの心”に触れる時間を

さろん

### 茶論 日本橋店

☎03-5542-1144 | 日本橋

中川政七商店グループが手がける新しい専門店。茶道文化の入口を広げたいと、実際に茶道を学べる「稽古」、厳選された抹茶などを味わうことができる「喫茶」、そして茶道具を購入できる「見世」という構成。オリジナルの茶道具箱や懐紙入れ付き稽古着シャツなど形式ばらずに“茶道”と向き合う術を教えてくれる。📍東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋S.C.新館4F 🕒10:30～20:00（19:30LO）金不定休 ☎店内6席 🚬禁煙





## 茶葉のローストにとことんこだわる!

とうきょうわさばろ

### 東京和茶房

☎03-6407-0622 | 東北沢

茶葉はすべて国産で自家焙煎のほうじ茶や煎茶、和紅茶などがそろそろ。店内に焙煎機があり「ライト」「ミディアム」「ディープ」と焙煎の度合いが違う3種を用意。深煎りはコーヒーのようなコクと旨味あり。日常にお茶を楽しむ、がコンセプトだけに、普段使いできるおにぎりのセットなどもあって気軽に立ち寄れる。◆東京都目黒区駒場4-6-2 Y-5 YAMAGATAYA 1F ☎11:00~19:00 (18:30LO) 全月休 店内8席 禁煙

1.おにぎり2個と豚汁に選べるお茶のセット880円。おにぎりの具は日替わり。ほっし茶入り味噌を使った豚汁は大きめ野菜が入る。2.フロマージュほうじ茶648円。3.昨年7月、オープンしたばかり。4.ほうじ茶3種おにぎりセット833円。



2  
クリームチーズが  
ほうじ茶にマッチ!

## あの名店の味を老舗のお茶と共に

くろぎ茶々

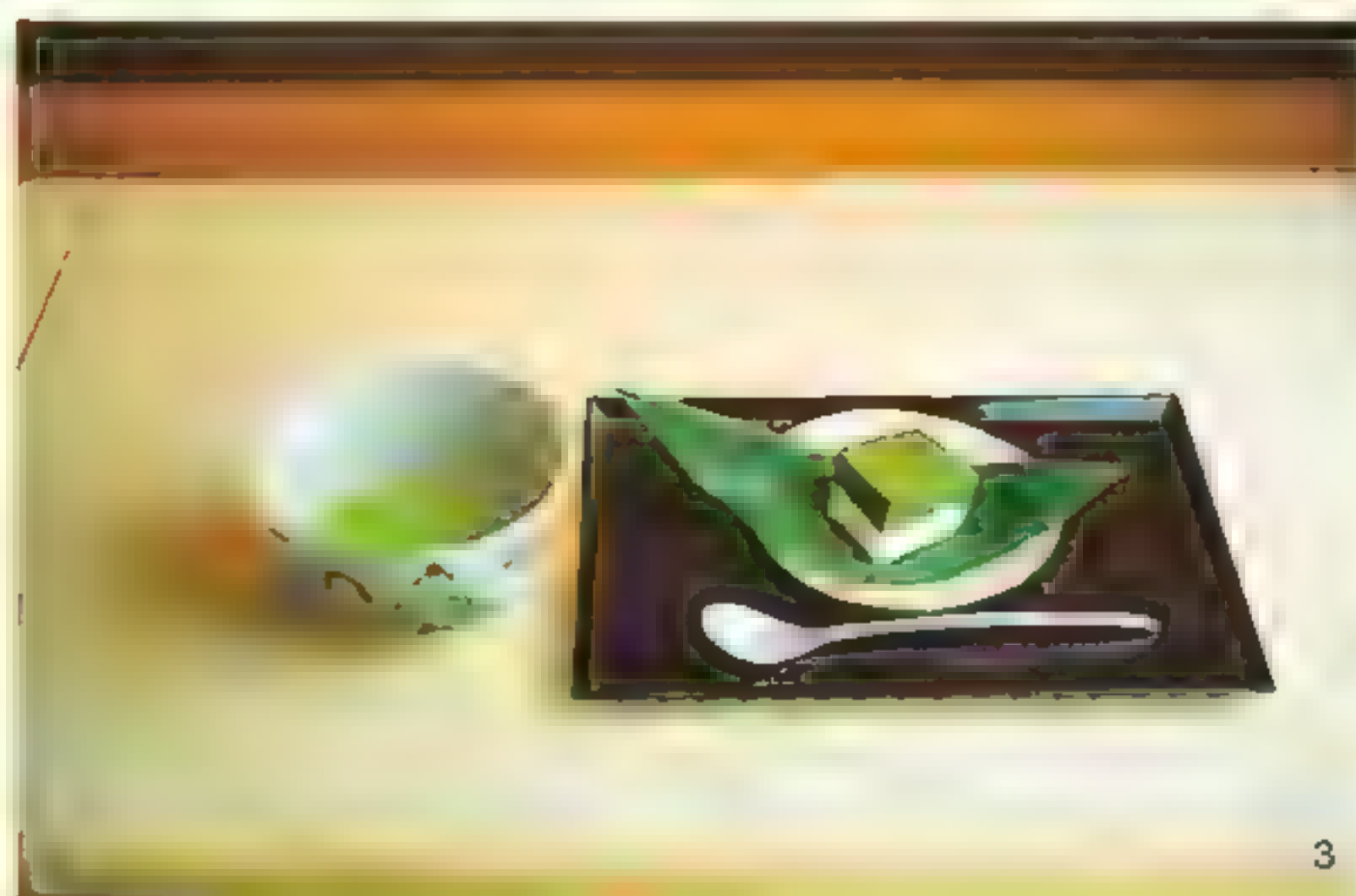
### くろぎ茶々

☎03-6264-5754 | 銀座

日本料理の名店〈くろぎ〉の名物メニュー「鯛茶漬」を気軽に楽しめるように、老舗茶舗〈福寿園〉とコラボレーション。茶漬のお茶が玄米茶、和紅茶など2種から選べる「鯛茶漬コース」は福寿園のお茶のこだわり、さばきたての鯛や雪室熟成米など〈くろぎ〉の食材へのこだわりが詰まり、鯛茶漬の真髄が楽しめる。◆東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX B2 ☎10:30~20:30 (19:30LO) 全不定休 店内5席 禁煙



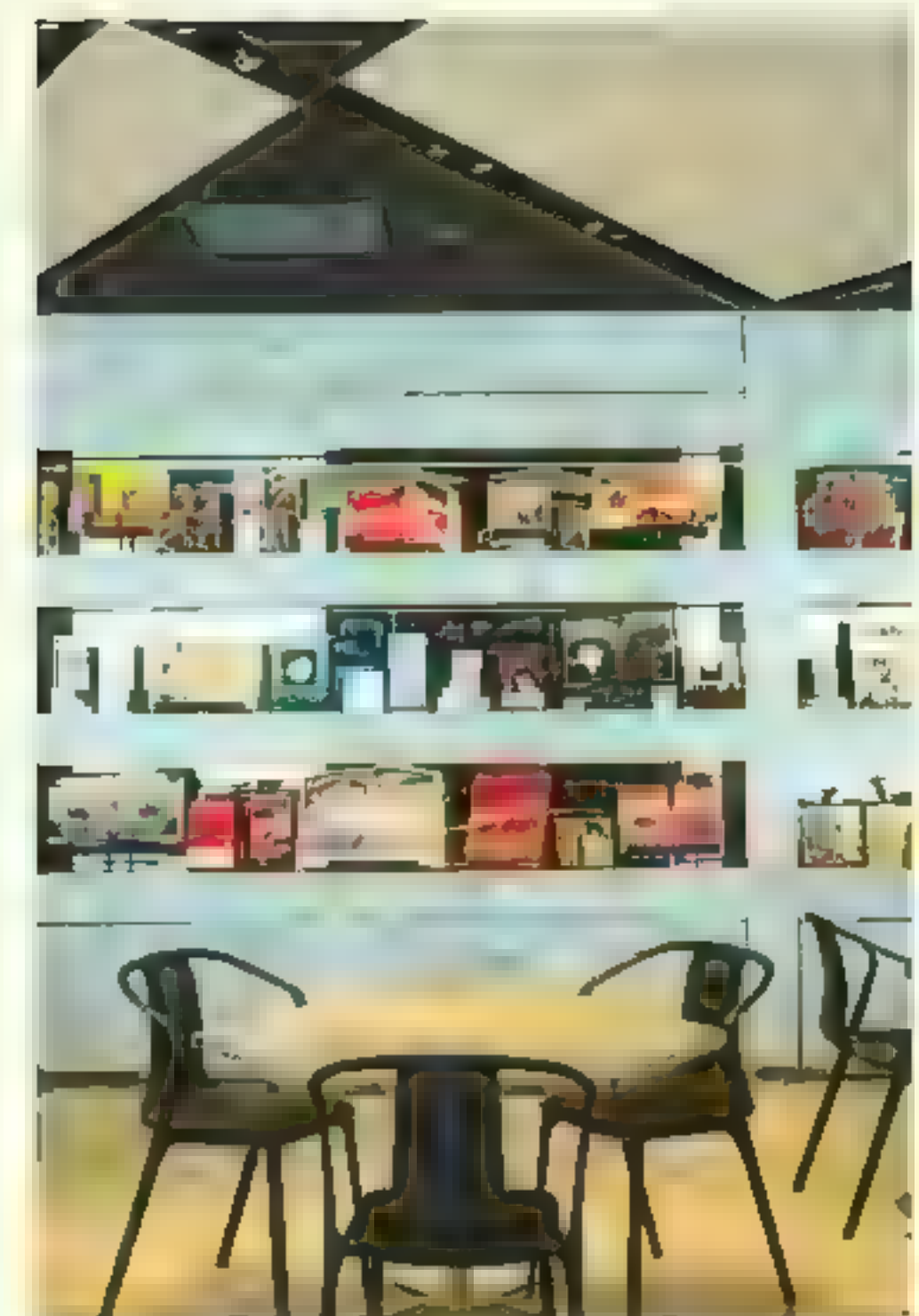
1.鯛茶漬コース (1,100円) 紀伊と吉田のたれにまじり鯛と茶漬よく合う。2.カウンター、立つのはくろぎ茶々さん。3.食後の抹茶はその場で点ててくれる。4.茶漬茶漬を練り合わせクリームチーズと二層にした名物、常葉白練と。



お茶に合うごはんといえば、やっぱり「お米」でしょ！  
具だくさんのおにぎりに、お茶漬け、お粥などおいしいごはんがそろいました。  
朝ごはんにもランチにも、お茶力クアルと一緒にティナータイムも。

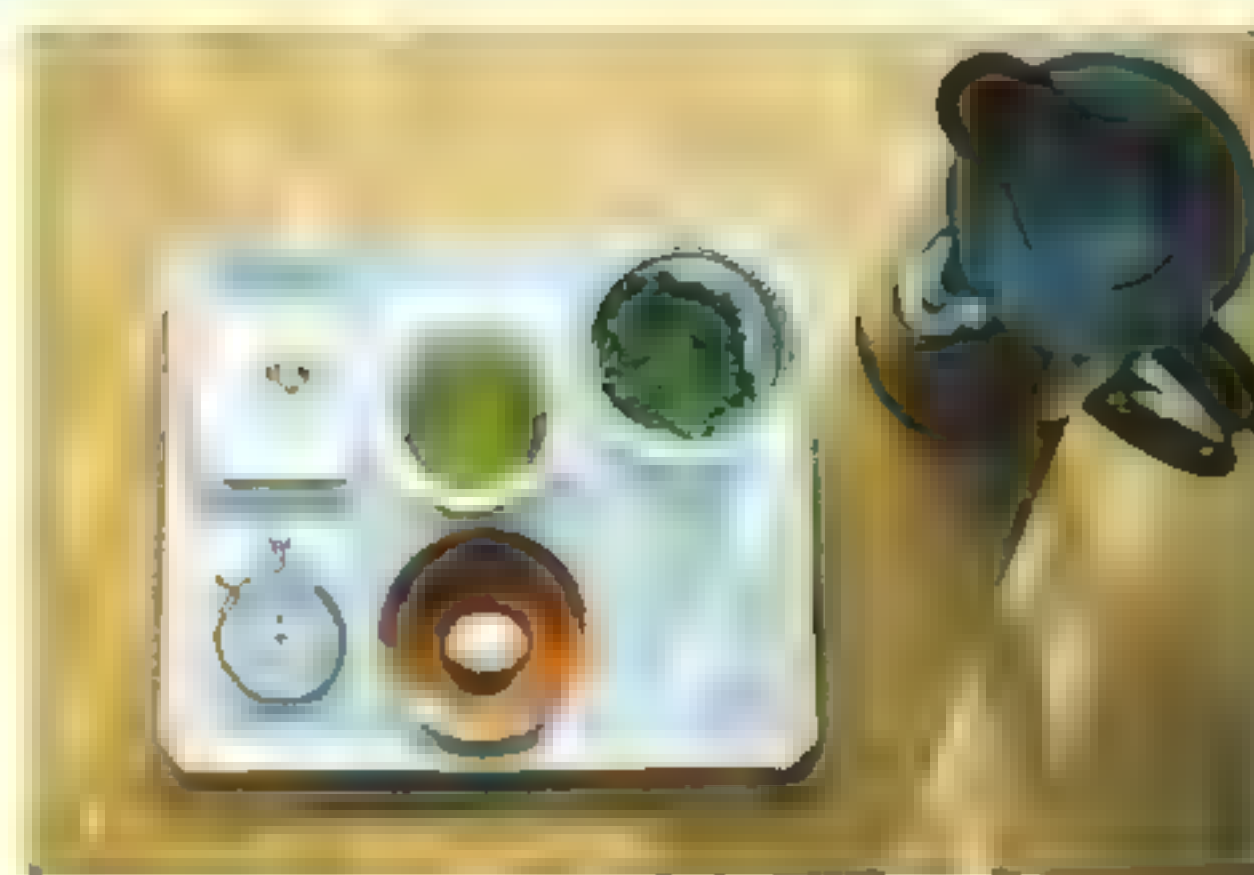






## 資生堂が考える、美しい食のカタチ

1. 出汁あんかけお粥 1,200円。2. 店内ではワークショップも。3. 日本茶のセレクトは1,000円〜で、ストップウォッチをつけて。煎目には大豆などの素材を足して。4. ランチメニューには+500円（お茶、梅、ほうじ茶）をセレクト可。



シセイドウザ・テーブルズ

## SHISEIDO THE TABLES

☎03-3571-1420 | 銀座

日本茶  
中国茶  
紅茶

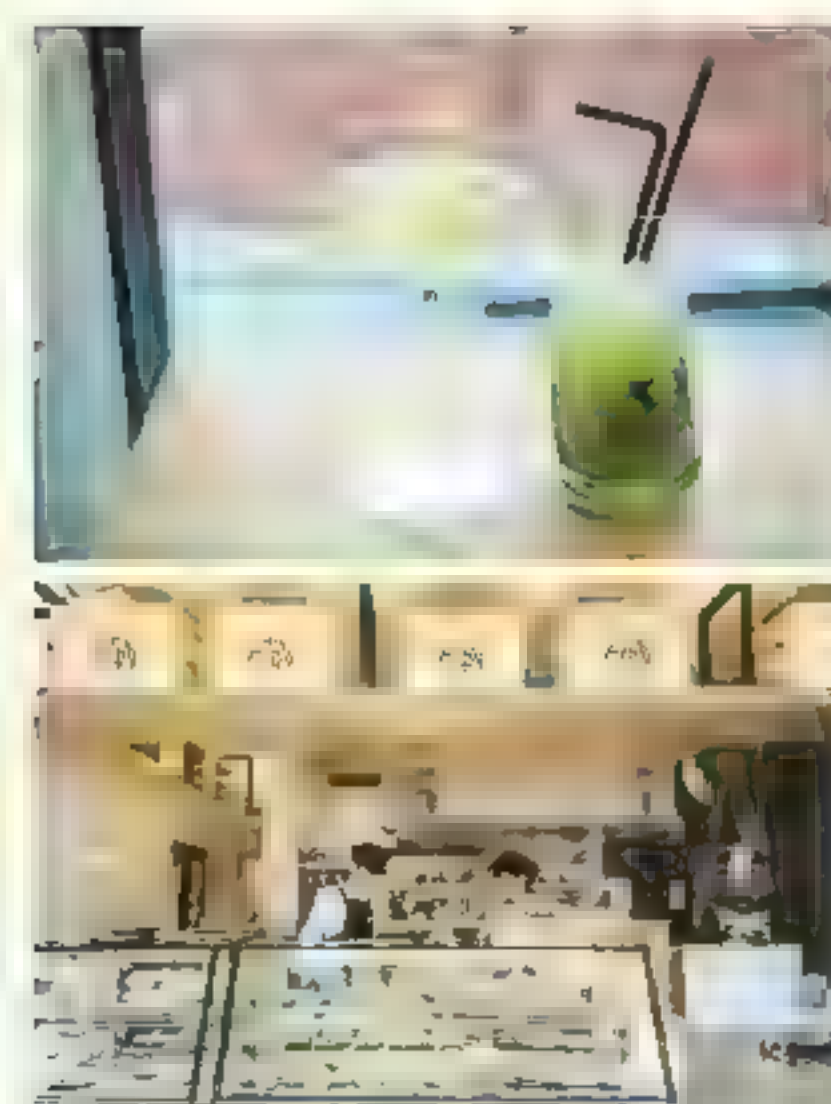
訪れる人が「姿・身体・心」を整えられる場所として誕生したコミュニティスペース。今年、登場した出汁あんかけお粥はゴマをすり、出汁をかけ、つけあわせの山椒昆布や梅干しと共にいただく滋味あふれる一品。玉露、煎茶、棒ほうじ茶など日本茶をじっくり味わうメニューも人気。◆東京都中央区銀座7-8-10 SHISEIDO THE STORE 4F ☎11:00〜20:00（ランチ15:00LO、夜19:30LO）  
☎不定休 156席 禁煙



お茶づくりのテリを堪能する！



土鍋炊きのおにぎりと自慢のお茶を



デリアンドバルイデハチキョウキョウトウキョウ

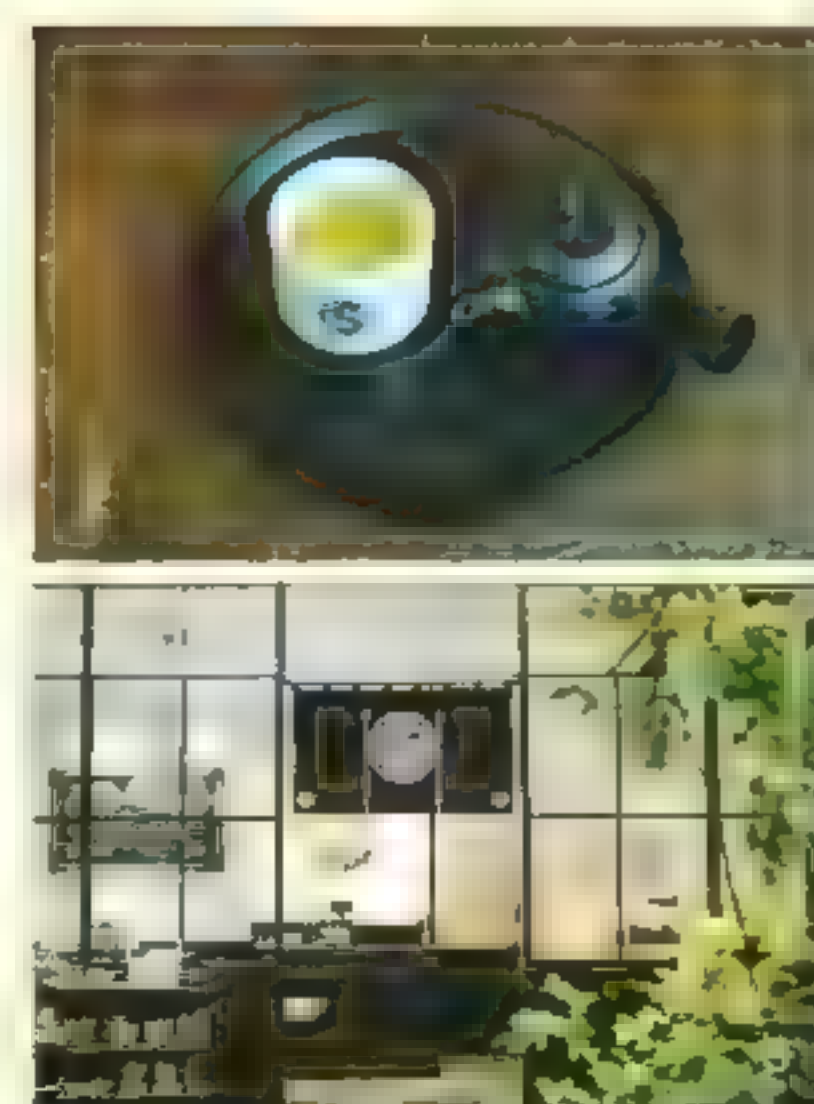
## DELI & BAR 1899 TOKYO

日本茶

☎03-3432-1890 | 新橋

「お茶」がコンセプトの〈ホテル1899東京〉の1階にある日本茶レストラン&デリカテッセン。全10種のお茶が楽しめるほか、抹茶ポテトサラダや彩り野菜の碾茶（てんちゃ）オイルマリネなどお茶を使ったデリがショーケースに。さらに茶粥やお茶スイーツ、さらには抹茶ビールまで用意。とことんまで味わえる。◆東京都港区新橋6-4-1 ☎11:30〜14:00（13:30LO）、15:00〜22:00（21:30LO）  
☎土日祝休 142席 禁煙

1. スープとご飯、デリ3つにメインも選べる「+三菜セット」980円。2. 玉露ティーニと抹茶モヒート各1,000円。3. デリはテイクアウトもOK。



サロンギンザサボウ

## SALON GINZA SABOU

日本茶

☎03-6264-5320 | 銀座

〈サロン アダム エ ロベ〉が和食に特化したサロンをオープン。お茶は奈良で100年以上続く茶園〈ティーファーム井ノ倉〉のもの。また、田植えから収穫まで手がけたコシヒカリ「雪ほたか」が主役のごはんメニューも充実。時間を問わずオーダーできる、おにぎり定食や茶漬の軽食メニューは銀座散歩の強い味方。◆東京都中央区銀座5-2-1 B2 ☎11:00〜22:00（ランチ16:00LO、夜21:00LO）  
☎不定休 138席 禁煙

1. 土鍋で炊いた「雪ほたか」のおにぎり定食900円。おにぎりを2種選んで。2. お茶は玉露、カッセ煎茶など6種。3. 銀座駅に直結。便利な立地も。

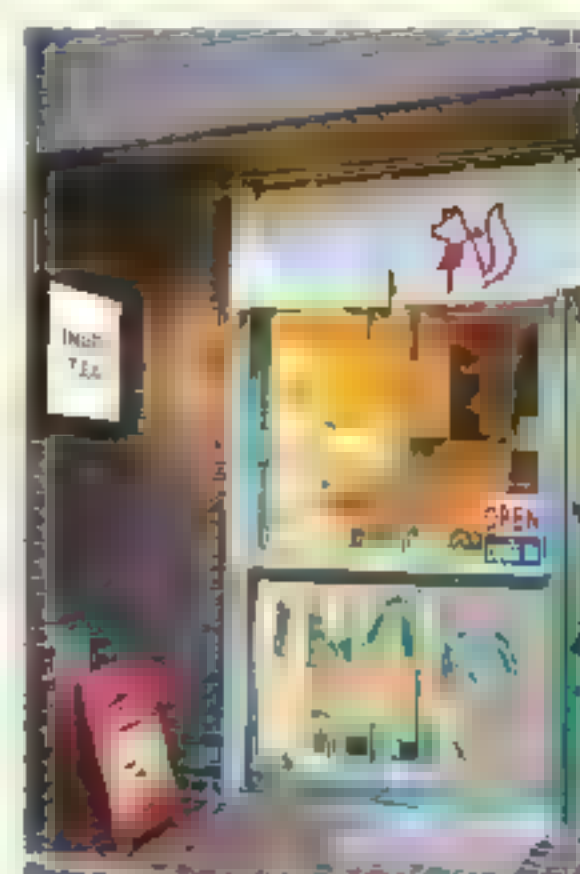


## 日本茶専門店で本格パフェ

イナリティー  
INARI TEA

☎03-6721-6420 | 恵比寿

映画パイヤーとして海外を巡る中で日本茶に魅せられた重松弘毅さんが、福岡〈山科茶舗〉代表の山科康也さんとタッグを組んで日本茶&デザートバーをオープン。デザートは人気店〈JANICE WONG〉の元スーシェフ田中俊大さんがプロデュースし、日本茶を掛け合わせた本格デセールを展開する。📍東京都渋谷区恵比寿1-5-2 こうげつビル101 ☎8:00(土12:00)~24:00 全日祝休 ☒5席(スタンディング席あり) 🍷禁煙



1. 抹茶ソース、りんごのコンポート、抹茶とアニスのアイス、大葉とレモンのクラッシュゼリーなど11層のINARI抹茶パフェ。煎茶や和紅茶とセットで1,500円。  
2. ログもかわいい。3. 煎茶のオススメは「知覧 あさつゆ」600円。サブレ付き。



煎茶の飲み比べも  
かわいい茶器で

## 食べる台湾茶ソフトクリーム

ニナオ  
蜷尾家/NINAO

☎03-3421-2170 | 三軒茶屋

台南の超人気ソフトクリーム店〈蜷尾家〉が海外初進出。店主の李豫さんが開発した110以上のレシピから、人気のものや日本人の味覚に合う約20のフレーバーが登場している。さらに、ティーゼリーが入ったコールドや常温のお茶は、今回の出店に合わせて開発。つるんと喉越しが良く、スイーツ感覚のドリンクが新しい。📍東京都世田谷区三軒茶屋1-33-15 ☎12:00(土日祝11:00)~23:00 全不定休 ☒ベンチシートあり 🍷禁煙

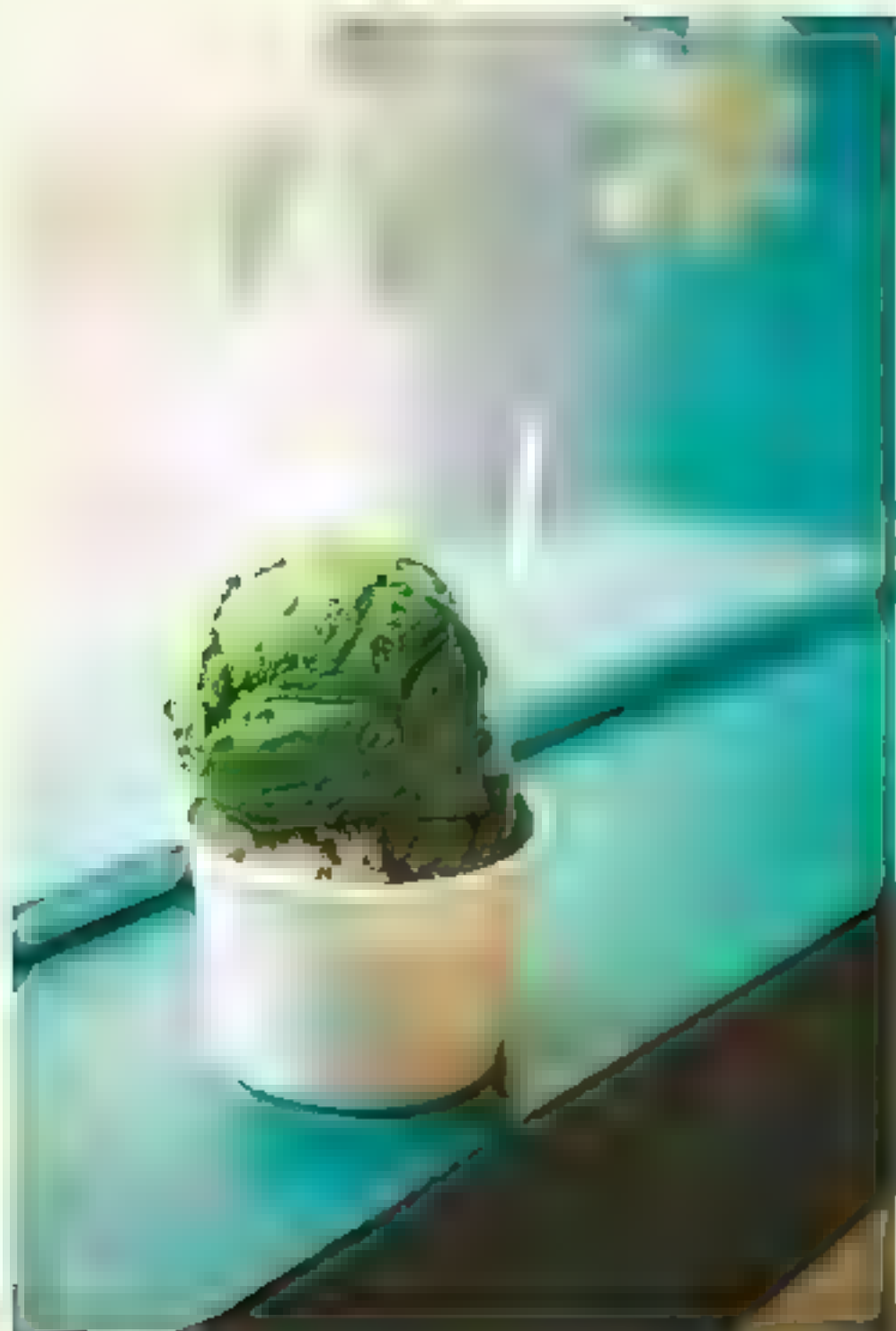


1. あえて空気を含まないよう攪拌し、食べ応えのある固さに。写真左から、「塩キャラメル」430円、「凍頂烏龍茶」540円。2. ほっこりした雰囲気。3. 写真左から、金萱茶380円、凍頂烏龍ミルクティー480円。+60円で菓入ゼリーに変更可。



パフェやソフトクリームでお茶のスイーツを味わう、ぜんざいやクレープと一緒に茶を楽しむ。スイーツとお茶は相性ハズグンの組み合わせ。





### すすむ屋茶店 東京自由が丘

☎03-6421-4142 | 自由が丘

鹿児島のお茶問屋が始めたティースタンド。店内で小豆を炊いて作るぜんざいが定番のおやつだが、昨夏からは特製アイスクリームが仲間入り。ミルクに負けない渋みを出すため、抹茶アイスには〈すすむ屋〉の薄茶、ほうじ茶アイスには新商品「おやつ用ほうじ茶」を使った。渋みがもたらすのは風味の豊かさだけでなく、スッキリとした後味も。  
 ♡東京都目黒区自由が丘1-25-5 ☎10:00～19:00 金第1・3水休 ㊦4席 禁煙



### ぜんざいに続く新作スイーツも人気



1 ぜんざい、抹茶付き 750円、お茶はオリーブの茶、抹茶、ほうじ茶、選べる。2 アイスクリームは抹茶、ほうじ茶のダブルで750円、1人カカアで。3 持ち帰り、4 色紙や見本、は、全国で職人とコラボして、勝手、良、デザイン、



### 銀座でしか食べられないパフェ



### フルーツたっぷりのクレープ×日本茶



### 中村藤吉本店 銀座店

☎03-6264-5168 | 銀座

代名詞「まるとパフェ」には、銀座店限定で「別製まるとパフェ」なる高級版が。アイス、ソース、餡などのパーツごとに抹茶の種類を変え、このパフェだけのために考えられたレシピだという。そこに、ミルクアイスや人気の生茶ゼリーなどを重ね、ベリーやあらがアクセントに。各席にサービスされる季節のお茶にも満足。♡東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 4F ☎10:30～19:45LO 金休日は施設に準ずる ㊦50席 禁煙

1「別製まるとパフェ」2,200円、クノスア志力豊、卒ノメで、ファンペを調整。2 抹茶粉を、生茶ゼリー「深層」、1,350円。3 のれんが目印。



### アサコイワナギ プリュス ASAKO IWAYANAGI PLUS

☎03-6809-8355 | 等々力

〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉の隣にできた店では、手軽に食べられるクレープやパフェを新しく展開。ドリンクは、日本茶好きの岩柳麻子シェフが3種の茶葉をセレクトしている。緑茶に限りなく近い烏龍茶「包種茶」や、磯の香りが漂う「浜茶」などのユニークなラインナップにも、果物たっぷりのスイーツが好相性だ。♡東京都世田谷区等々力4-4-5 ☎10:00～19:00 金月休（祝の場合は翌休） ㊦テラス6席 禁煙

1 果物のクレープは月替わり。写真は、とちおとめの「クレープビュッフェ」シリーズ、1種で1,200円、日本茶500円。2-3、スタントで注文。



# TEA STAND



モアザンティースタンド

**MORETHAN TEASTAND**

☎03-6276-7635 | 新宿

紅茶

〈MORETHAN〉は〈HOTEL THE KNOT TOKYO Shinjuku〉と一体になったレストラン。ホテル入口にあるティースタンドには、フレーバーティーやチャイスパイスの香りが立ち込めている。濃く煮出したフレーバーティーシロップに、スリランカ産の茶葉・ディンブラで淹れたミルクティーを加えて風味豊かな一杯に。☑東京都新宿区西新宿4-31-1 HOTEL THE KNOT TOKYO Shinjuku 1F ☎8:00~19:00 金無休 ㊦80席 ㊦禁煙

1 実験室のようなカウンター。ここで淹れる。2 フレーバーティー 520円。サントイ・チ「ク」レトチ「ス」500円に、は+50円〜でトマトやサッメなどを追加できる。



ザ マッチャ トーキョー オモテサンドウ

**THE MATCHA TOKYO** 表参道 日本茶

☎050-5435-1201 | 表参道

長年のメーカー勤務で海外赴任を続けてきた店主の長田昌宏さん。帰国後、抹茶の魅力に立ち返りブランドを設立した。オーガニック製法の作り手に絞り、独自の配合で商品化。世界に向けて発信する拠点として昨年11月にオープンした店は、外国人スタッフが半数を占める。今や私たちの方が、日本茶の魅力を教わる立場にあるのかも。☑東京都渋谷区神宮前6-6-6 稲田1st ☎10:00~19:30LO 金無休 ㊦20席 ㊦禁煙

1 鹿耳島産抹茶4種アフレント、果糖で甘みを加え、低温殺菌。レクとアソビカラーヒを愛し、重なる抹茶カラーヒ。フェ60円。2 ノンノ。な内装。

ホテルに入ると、お茶の香りがふわり

オーガニックを追求する抹茶スタンド



老舗の味を気軽にテイクアウトして

茶農園発信だからこそその体験型サロン



いっぽどうちやほ

**一保堂茶舗** 東京丸の内店 日本茶

☎03-6212-0202 | 有楽町

京都の老舗日本茶専門店。店頭では、茶葉を購入するだけでなくお茶のテイクアウトサービスも。抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶と種類も豊富で、おすすめは抹茶プレミアム。濃厚な甘みとコクがしっかりある通商向けのメニューだ。また、ゆっくりお茶を淹れる時間を楽しみたいなら併設の喫茶室〈嘉本〉に立ち寄って。☑東京都千代田区丸の内3-1-1 丸の内仲通り 国際ビル1F ☎11:00~19:00 金無休 ㊦テイクアウトのみ ㊦禁煙

1.ほうじ茶411円と抹茶プレミアム540円。堀川 いづみさんによるカップのイラストもキュート。2.テイクアウトはマイボトルの持ち込みもOK。



かねしやうのうえん

**カネ十農園** 表参道 日本茶

☎03-6812-9637 | 表参道

130年続く静岡・牧之原の茶農園が昨年6月、初出店したティーサロン。一番茶にこだわったオリジナルブランドのお茶を届ける。煎茶や玄米茶、アールグレイなどの定番に加え、桜やレモン、イチジクなどのシーズナルティーや、訪れた人が自分で茶葉とフレーバーを選び作ることができるオーダーメイドティーも用意。新しい日本茶体験ができそう。☑東京都渋谷区神宮前4-1-22 ☎11:00~19:00 金休 ㊦店内11席 ㊦禁煙

1 季節のしつらえと景観カウンタ。ナ和カ零園気。お茶、ついてお、やべりも弾も。2 カネ十農園 特選茶園 110円。ほうじ茶はすべてお茶請けあり。前日まで。

テイクアウトで  
スタンド利用も。





14種の茶葉を厳選して紹介

チャカス

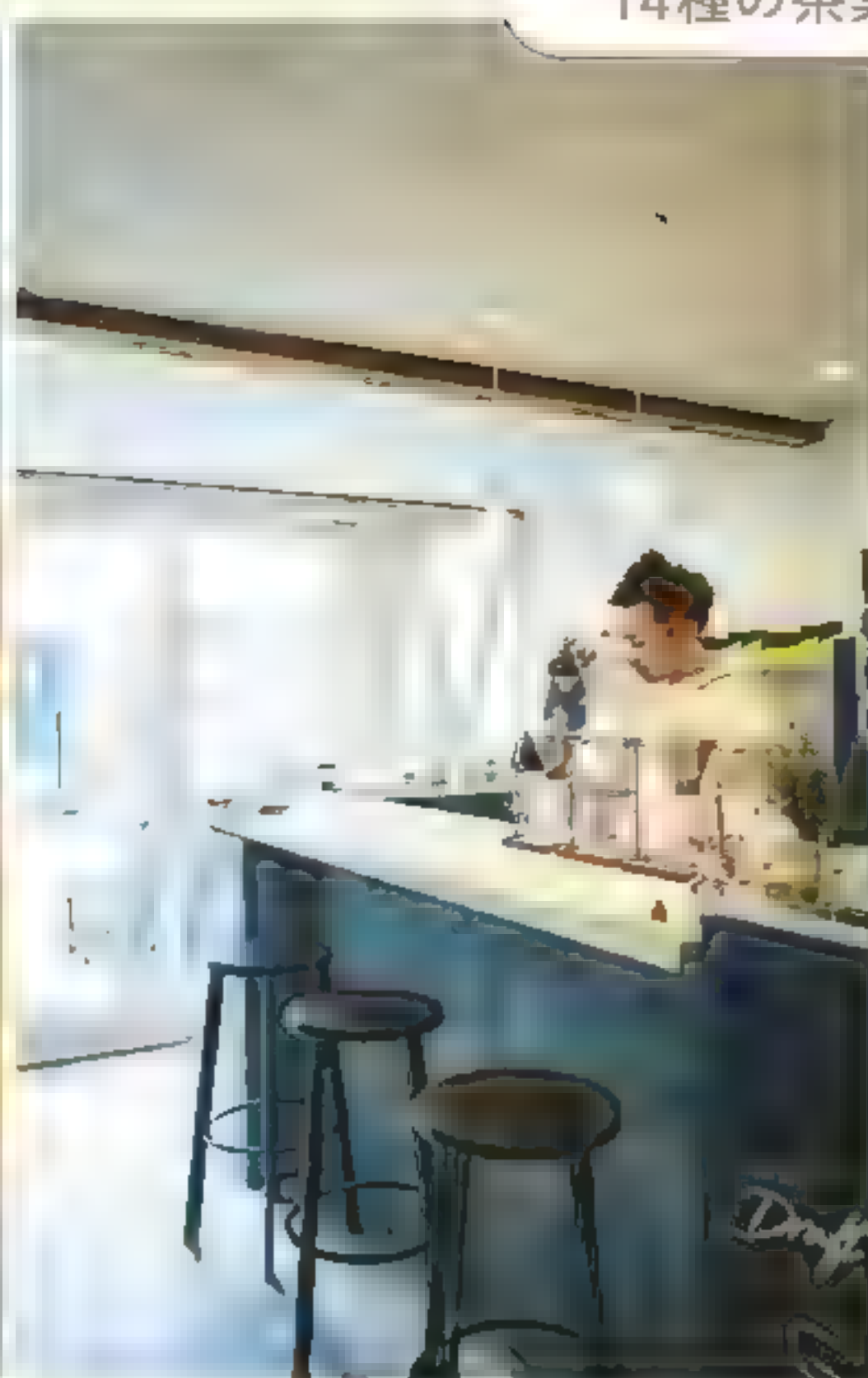
CHAKAS 渋谷本店

日本茶

☎03-6427-3059 | 渋谷

日本茶とおにぎりのスタンド。福岡の八女茶をオーダーごとに急須で淹れてくれる。おにぎりは手でふんわりにごり、具材にもひと手間。1日に10種類ほど並ぶ。  
◆東京都渋谷区東1-3-1 カミニートビル1F ☎10:00~17:00 (土11:00~16:00) 全日祝休 店内8席 禁煙

お惣菜セット500円。+200円でデザートも。ドリンクもフードもアイクアウト可



チャバカティーパークス

CHABAKKA  
TEA PARKS 鎌倉店

日本茶

☎0467-84-7598 | 鎌倉

店主が全国の小規模農家を巡り、オーガニックで栽培されたシングルオリジン茶のみを厳選。人気はサーバーから注ぐ水出し煎茶のドラフトティー。クリーミーな泡は口当たりよく飲みやすい。◆神奈川県鎌倉市御成町11-10 ☎11:00~18:00 全水休 店内20席 禁煙

ドラフトティー700円。由比ヶ浜に2号店もオープンしたばかり。



日本茶がファッショナブルに

はちや

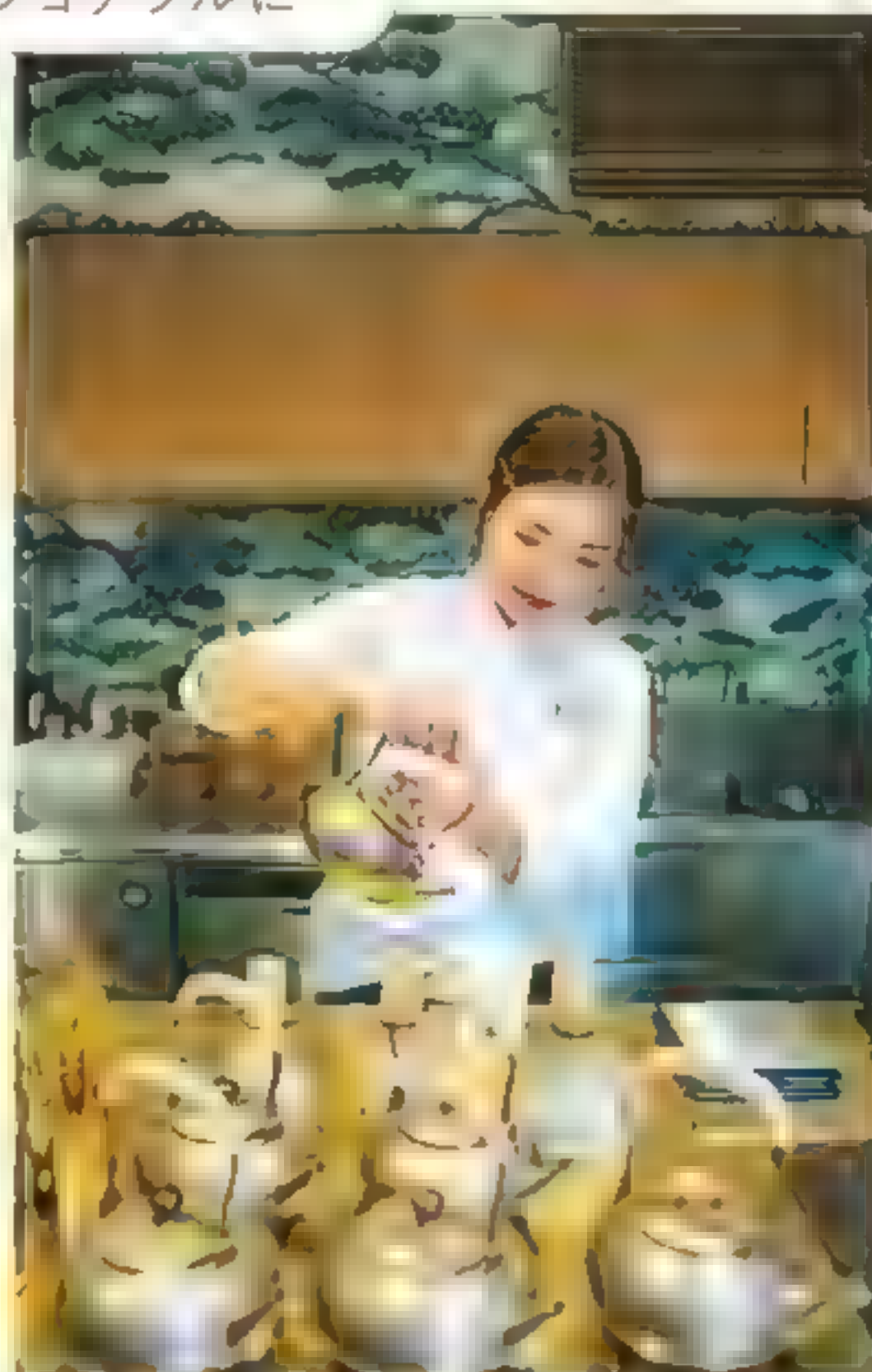
八屋 代官山店

日本茶

☎03-6368-4423 | 代官山

〈ティーファーム井ノ倉〉や〈カネ十農園〉などの本格茶葉を、ラテやスムージーなどの“映える”演出で提供。手頃な価格とデザイン性の高さで、ティースタンドブームの火付け役になった。◆東京都渋谷区恵比寿西1-16-9 ☎9:00~18:45LO 全無休 店内3席 禁煙

メロネ・トフィー 井ノ倉茶葉 15450円 (左) 煎茶 15450円 (右 各税別)



モンマスティー

Monmouth Tea

紅茶

☎03-3478-2357 | 千駄ヶ谷

お客はビジネスマンや女子高生など、実にさまざま。「お茶を片手に、初対面の人同士が話している風景をつくりたくて」と店主の柏井慶一さん。13年目を迎え、店はすっかり街の一部になっている。◆東京都渋谷区千駄ヶ谷1-21-2 ☎7:00~24:00 全無休

モンマスティーM 350円 (税込)。柏井さん力愛するカフェ〈ケニヤン〉の味。



手仕事を感じるティータイム

ファーストティーカンパニー

FAR EAST TEA  
COMPANY

日本茶

☎非公開 | 渋谷

IT企業からお茶の世界へ転身した畠山さんは和紅茶「べにふうき」の一本勝負。濃縮ミルクを加える独自のアイデアで、茶葉の風味とミルクの甘みを両方味わえる。◆東京都渋谷区渋谷1-25-9 ビストロ・ダブル内 ☎8:00 (土日9:00)~16:00 全不定休 店内5席 禁煙

和紅茶メニューは日々増やしていき予定。ホットもアイスも500円 (税込)。



アートレス クラフトティーアンドコーヒー

artless  
craft tea & coffee

日本茶

☎03-6434-1345 | 中目黒

アートディレクターの川上シュンさんが開いた店には、小規模農園の茶葉やコーヒーが。一杯ごとに時間をかけて淹れる姿、ホーローのカップも魅力。◆東京都目黒区上目黒2-45-12 Nakameguro Gallery Street J2 ☎11:00~20:00 (日~19:00) 全不定休 店内8席 禁煙

静岡〈和田長治商店〉のオリジナルプレートを飾った煎茶、炭火茶700円 (税込)。



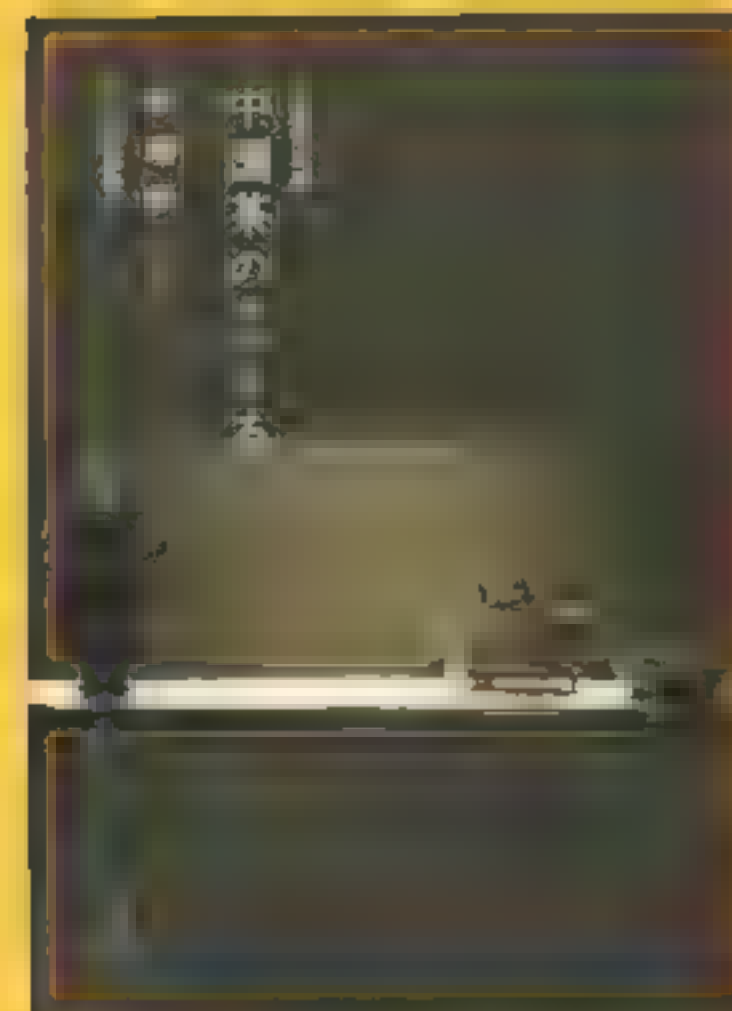
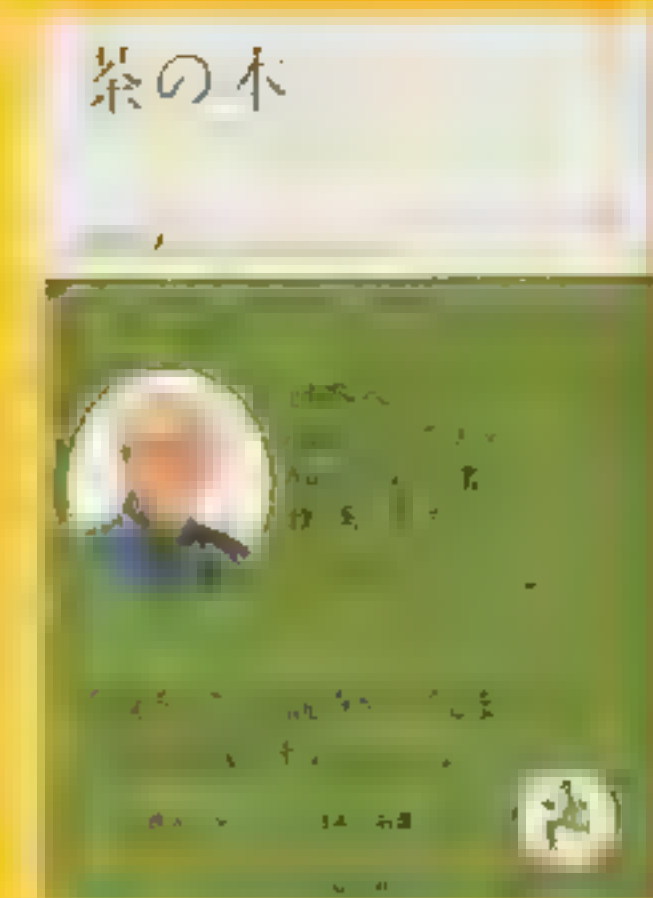
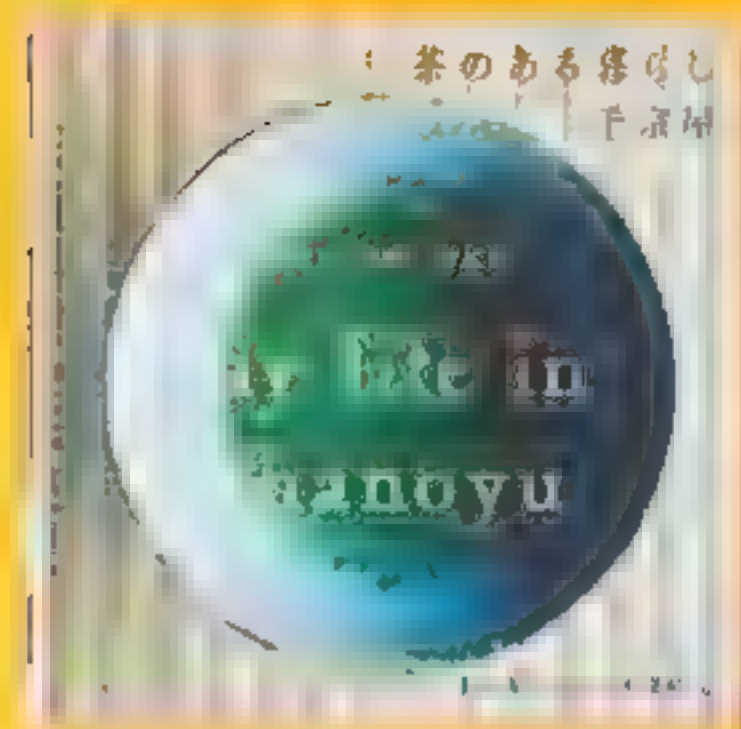
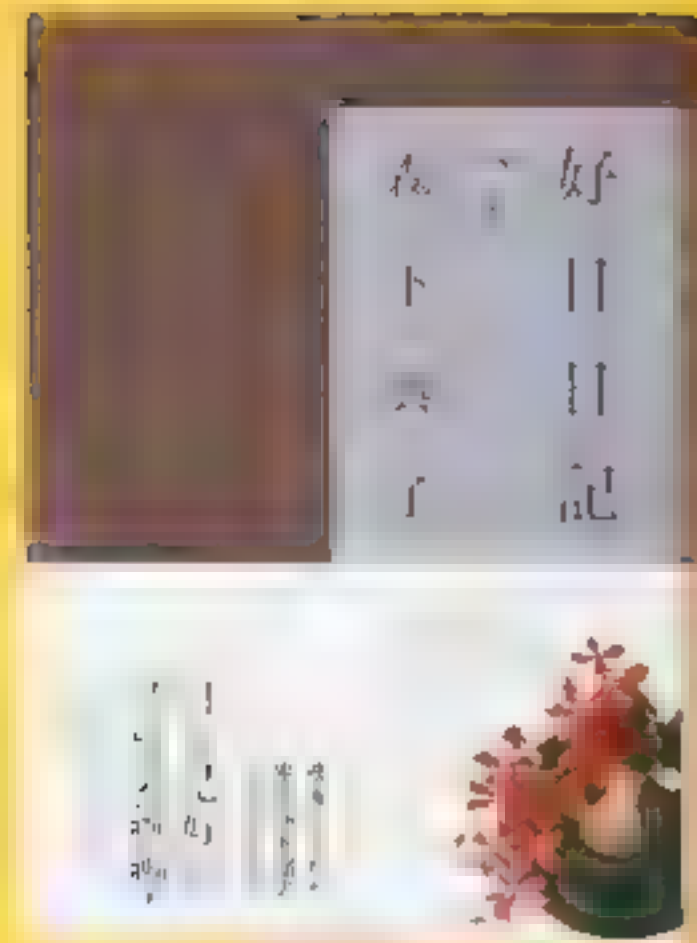


お茶のある生活をもっと楽しく。

## 推薦図書6冊。

茶の湯から中国茶と、それぞれの世界はどこまでも奥深い。  
いろんな角度から、お茶の楽しみを知る6冊です。

photo : Natsumi Kakuto text : Wako Kanashiro



Title 好日日記～季節のように生きる～

Author 森下典子

お茶を始めて26年目を描いたロングセラーエッセイ『日は好日』の続編で、40年目のいまを描く。物語は茶室で感じたこと、お茶の先生との会話など、二十四節気とともに巡る。(PARCO出版／1,500円)

Title 茶のある暮らし  
千宗屋のインスタ歳時記

Author 千宗屋

茶人ならではの写真は、眺めるだけでも楽しい。2年分のインスタを季節に分けて編集し、コラムも掲載。茶道具から古美術、現代アートにも造詣が深い著者の、知識とセンスがあふれる一冊。(講談社／2,700円)

Title 茶の本

Author 岡倉天心／夏川賀央 訳

一度は読みたい名著。もとは欧米に茶道の文化を伝えるべく、英語で書かれたもの。分かりやすい現代語訳で、隙間時間に読める手軽さもいい。茶を通してこの国に息づく美意識を描く。(致知出版社／1,400円)

Title はな、茶の湯に出会う

Author はな

モデル・はなさんが「茶事を知る」「表具を知る」「着物を知る」など、全13章で、茶道を構成する各分野のプロと対談。その目線を通して、茶の湯を知ろう。エッセイ「はなのお茶日記」も収録。(淡交社／1,600円)

Title 中国茶のころ

Author 李曙韻／安藤雅信 監修

中国茶の真髄を学ぶならこちらを。著者は中国で最も注目を集める茶人として知られ、歴史から茶道具の由来、淹れ方にも触れている。安藤氏による、現代の茶道具についての解説も。(KADOKAWA／2,300円)

Title 且坐喫茶

Author いいしんじ

タイトルは「まあ座って、お茶でも飲もうよ」という意。お茶の師匠から人生のすべてを学んだという著者が、禅僧や牧師、和菓子作家など、さまざまな人との茶会を通し、感じたことを綴る。(淡交社／1,700円)



# TEA SHOP LIST


## 「お茶が飲めるお店」

エリア	名称	ジャンル	ページ	エリア	名称	ジャンル	ページ	エリア	名称	ジャンル	ページ
江東区	純茶	カフェ	P.29	渋谷区	Milk.Black.Lemon. By GOGO NO KOCHA	紅茶専門 カフェ	P.28	千代田区	一保堂茶舗 東京丸の内店	日本茶 専門店	P.70
	Urth Caffé 表参道	カフェ	P.33		MING TEA	カフェ	P.32		TP TEA 丸ビル店	スタンド	P.32
	ALFRED TEA ROOM 青山本店	カフェ	P.32		Monmouth Tea	紅茶専門 スタンド	P.71	中野区	OHASHI	日本茶 専門店	P.23
	INARI TEA	日本茶専門 カフェ	P.68		台湾甜商店 新宿店	台湾茶専門 カフェ	P.33	港区	DELI&BAR 1899 TOKYO	デリ&バー	P.67
	カネ十農園 表参道	日本茶専門 カフェ	P.23,70	新宿区	Pearl Lady 新宿東口店	スタンド	P.33	目黒区	artless craft tea&coffee	スタンド	P.71
	KOI Thé 表参道店	スタンド	P.32		PEARL LADY 茶BAR	スタンド	P.29		THE ALLEY 中目黒店	スタンド	P.29,33
	CoCo都可 原宿店	スタンド	P.32		happylemon 京王新宿店	スタンド	P.29		すすむ屋茶店 東京自由が丘	日本茶専門 カフェ	P.22,58,69
	ゴンチャ 原宿表参道店	台湾茶専門 カフェ	P.32		MORETHAN TEASTAND	紅茶専門 スタンド	P.70		東京和茶房	日本茶専門 カフェ	P.22,66
	comma tea 恵比寿店	スタンド	P.33	杉並区	Satén japanese tea	カフェ	P.16	大塚町	TE HANDEL platform	ティー サロン	P.38
	THE MATCHA TOKYO 表参道	日本茶専門 スタンド	P.70	墨田区	Tea Stand...7 錦糸町店	紅茶専門 スタンド	P.33	鎌倉	CHABAKKA TEA PARKS 鎌倉店	日本茶専門 スタンド	P.71
	sio	創作フレンチ レストラン	P.34	世田谷区	ASAKO IWAYANAGI PLUS	カフェ	P.69	湯河原	サ行   TEA STAND SAGYO	スタンド	P.28
	神宮前 らかん・果	ダイニング	P.42		東京茶寮	日本茶専門 カフェ	P.65	菊川市	san grams green tea & garden cafe 本店	日本茶専門 カフェ	P.23,25
渋谷区	すすむ屋茶店 DESCENTE TOKYO 渋谷明治通り	日本茶 専門店	P.13		蛸尾家	スイーツ店	P.68	静岡市	chagama	日本茶専門 スタンド	P.25
	CHAKAS 渋谷本店	日本茶専門 スタンド	P.71	台東区	一芳台湾水果茶店 浅草店	台湾茶専門 スタンド	P.28		茶屋すずわ	日本茶専門 ショップ	P.27
	CHAVATY	紅茶専門 カフェ	P.64		NAKAMURA TEA LIFE STORE	日本茶 専門店	P.22		MARUZEN Tea Roastery	日本茶専門 カフェ	P.26
	Chabadi	タイティー スタンド	P.32		くろぎ茶々	和食店	P.66		立礼席	喫茶	P.27
	春水堂 代官山店	台湾茶専門 カフェ	P.32	中央区	SALON GINZA SABOU	カフェ レストラン	P.67	京都市	Kalkado Café	カフェ	P.43
	19TEA	スタンド	P.33		茶輪 日本橋店	日本茶専門 カフェ	P.65		TEA VENIR	紅茶専門 カフェ	P.43
	八蔵 代官山店	日本茶専門 カフェ	P.71		SHISEIDO THE TABLES	カフェ	P.67		YUGEN	日本茶専門 スタンド	P.18
	はらじゅく畑	紅茶専門 カフェ	P.35		煎茶堂東京	日本茶 専門店	P.23	大阪	CHASHITSU Japanese Tea&Coffee	日本茶専門 スタンド	P.28
	Plyanee	タイティー 専門スタンド	P.33		Cha Nova	スタンド	P.33		THEODOR TEASTAND	紅茶専門 スタンド	P.28
	FAR EAST TEA COMPANY	紅茶専門 スタンド	P.71		中村藤吉本店 銀座店	日本茶専門 カフェ	P.69	朝倉	製茶所 山科	日本茶 専門店	P.22
	FORTUNER tea-box	スタンド	P.29		兼膳フレンチ La Belle Lune	兼膳フレンチ レストラン	P.35	NY	Baccarat Hotel New York	ホテル	P.40
	Bull Pulu	スタンド	P.32								

## 「お茶にまつわるショッピング」

ジャンル	名称	ページ	ジャンル	名称	ページ	ジャンル	名称	ページ
オーガニック ティー	沖縄ティーファクトリー	P.36	洋菓子	EN VEDETTE	P.56	洋菓子	ローザー洋菓子店	P.60
	SIROCCO	P.36		ウェスティンホテル東京	P.56		ローズロール	P.57
	SONNENTOR	P.37		オープン・ミトン	P.55		六花亭	P.59
	pukka	P.36		オーボンヴュータン	P.60		あさくさ梅源	P.58
	mighty Leaf	P.37		KIJITORA	P.57		あめやえいたろう	P.63
	光満醸造	P.37		銀座ウエスト	P.61		今村芳翠園本舗	P.57
	LOVE TEA	P.36		ザ・キャピトル ホテル東急	P.57	和菓子	UCHU wagashi	P.62
ハーブティー	LEBENSBAUM	P.37		シュシュクル	P.55		大野屋	P.63
	Ut-fu	P.61		ショコラティエ バレド オール	P.55		御菓子司 塩野	P.53
	茶柱カフェ	P.61		成城石井	P.58		お茶の葉さいさい	P.57
ポット	maka	P.61		デメル	P.60		兼匠 松栄堂	P.53
	84	P.51		NOAKE TOKYO	P.56		兼匠 禄兵衛	P.62
器	朝日焼shop&gallery	P.50		パティスリー フォブス	P.55		兼游 茜庵	P.62
	アスティエ・ド・ヴィラット	P.50		Pâtisserie Yu Sasage	P.57		五穀屋	P.63
	中国茶會 無茶空茶	P.51		Pâtisserie Les années folles	P.57		さか昭	P.59
紅茶	エディアル	P.60		フラベド・バー・リゼッタ	P.59		三英堂	P.52
	マリアージュ フレール	P.60		プリン研究所	P.56		十火	P.63
	リプトン	P.60		フロインドリーブ	P.61		松翁軒	P.53
台湾茶	恵比寿 小町堂	P.59		ホテル雅叙園東京	P.56		梅月堂	P.50
	京都小慢	P.59		山田製菓	P.61		HIGASHIYA	P.63
	三宝園	P.59		ラ・ヴィエイユ・フランス	P.54		風流堂	P.62
日本茶	櫻井焙茶研究所	P.58		Libertable	P.57		松屋本店	P.53
	茶の葉	P.58		LINGON	P.57		六雁	P.63
洋菓子	足立管衛門	P.58		レーブドゥシェフ	P.56		吉村和菓子店	P.62
							wagashi asobi	P.62





コードレスだから  
自宅でのリラックスタイムや、  
オフィス、旅先でも  
強い味方です

## 旅先でもマッサージ！ “ながらリフレ”の新習慣。

くつろぎながら、仕事しながら、家事をしながら…。  
〈ハナソニック〉の「コードレス レッグリフレ」は、忙しい女性の  
自分磨きの時間&旅先でも寄り添うマストアイテム。

セルフケアを時短にする  
コードレス機能がうれしい。

旅先で一日を終えて張った足を、セルフマッサージでなんとか揉みほぐそうとトライする夜。最初こそいい感じだけれど、少して気づいてしまう。＼マッサージというのは誰かに委ねるからこそ、気持ちいいものなんだな。と。

こんな経験、誰でも一度はあるはず。とはいえ、毎日ゴッドハンドのもとに通うには金銭的に厳しいし、時間は取られるし、通える場所だつて限られてしまうわけで。＼好きな時に、好きなところで、マッサージしてもらおう（それも割と強めで）＼なんていうのは、夢の話…。というのは、過去のこと。

なぜって、バナソニックの「レッグリフレ」が夢を現実のものに変えてくれるから。2010年の発売以降、70万台を売り上げる大ヒット商品ゆえ、シリーズの存在を知る人は多いはず。でも、その最新バージョンは、＼コードレス＼という、画期的な仕様に進化を遂げていた！

乾電池や充電機で使用可能なので、好きな場所で、好きなことを＼しながら＼使用可能。しかもその実力は一度試せば分かります。プロに学んだ手技を再現したほぐし、ため、回転…。思わず「イタタッ！」と声が出してしまうほど、セルフケアタイムがクセに。

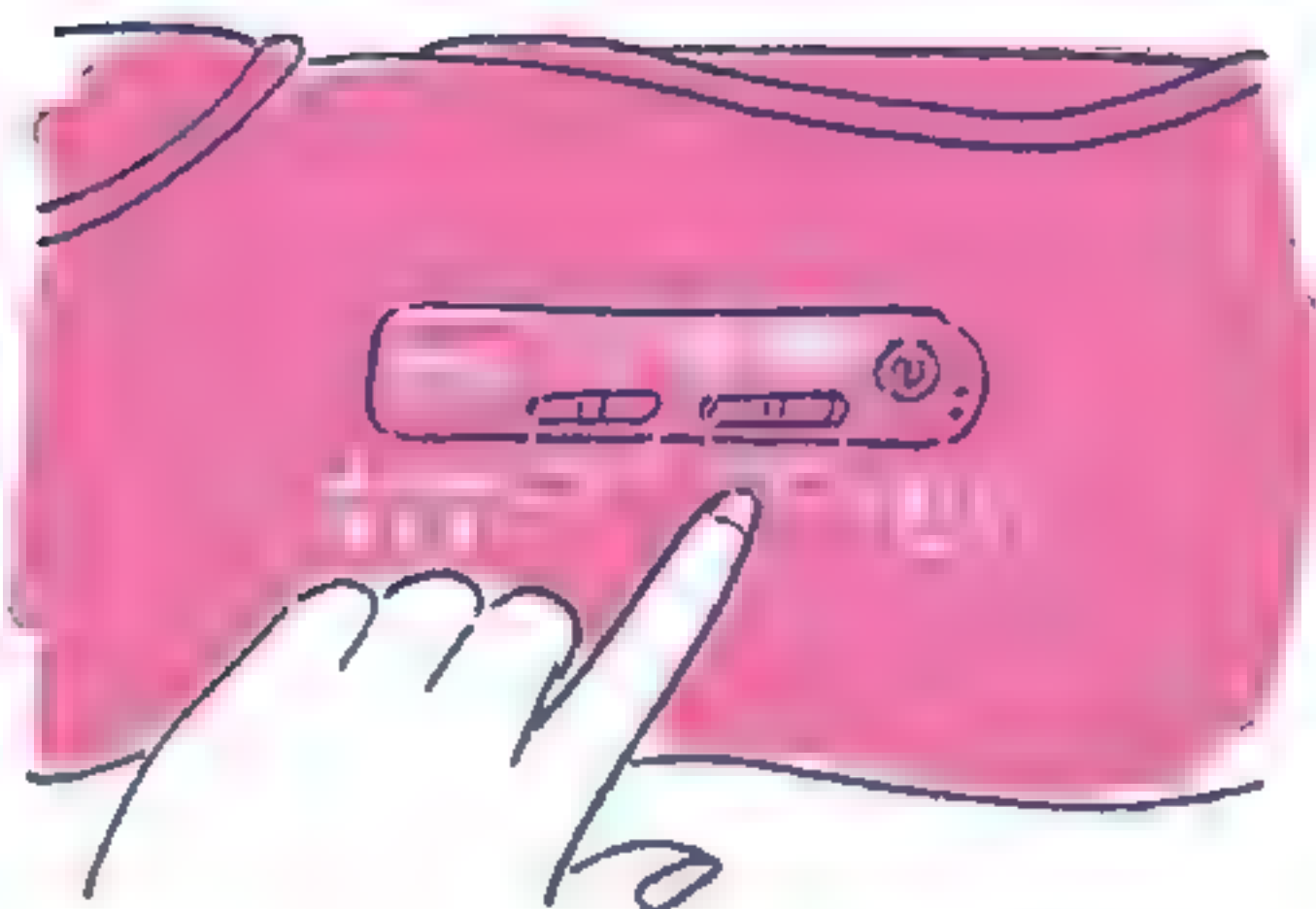
＼好きな時に、好きなところで、何かをしながらマッサージ＼ができる。理想の先を行くエアーマッサージャーは、投資する価値あり！



## POINT 1

### わずかな時間でも癒される 「クイック5分」コース。

強さは弱・中・強の3段階。設定されているコースは全部で3つ。注目は、出かける前のメイクタイムや会議と会議の合間など、短時間でも効果が得られる「クイック5分」の最短コース。足首から順にしほり上げるように加圧され、力強くマッサージしてくれるので、5分でもスッキリ。冬はベッドに入る前に行うと、足先の血行促進にも◎ 朝までぐっすりです。



## POINT 2

### コードレスでも充電で 約10回\*マッサージ可能。

長時間座りっぱなしのオフィス、買い物や観光でひたすら歩いた旅先のホテルなど、足を酷使するシーンは多々。コードレスのいいところは、そういった多様なシチュエーションにも対応できる点。周囲にマッサージしていることがバレないほど静かな動作音に加え、取り外しが線ファスナーでも可能なので、着脱もスムーズ。充電電池なら1回の充電で約10回\*使用可能。

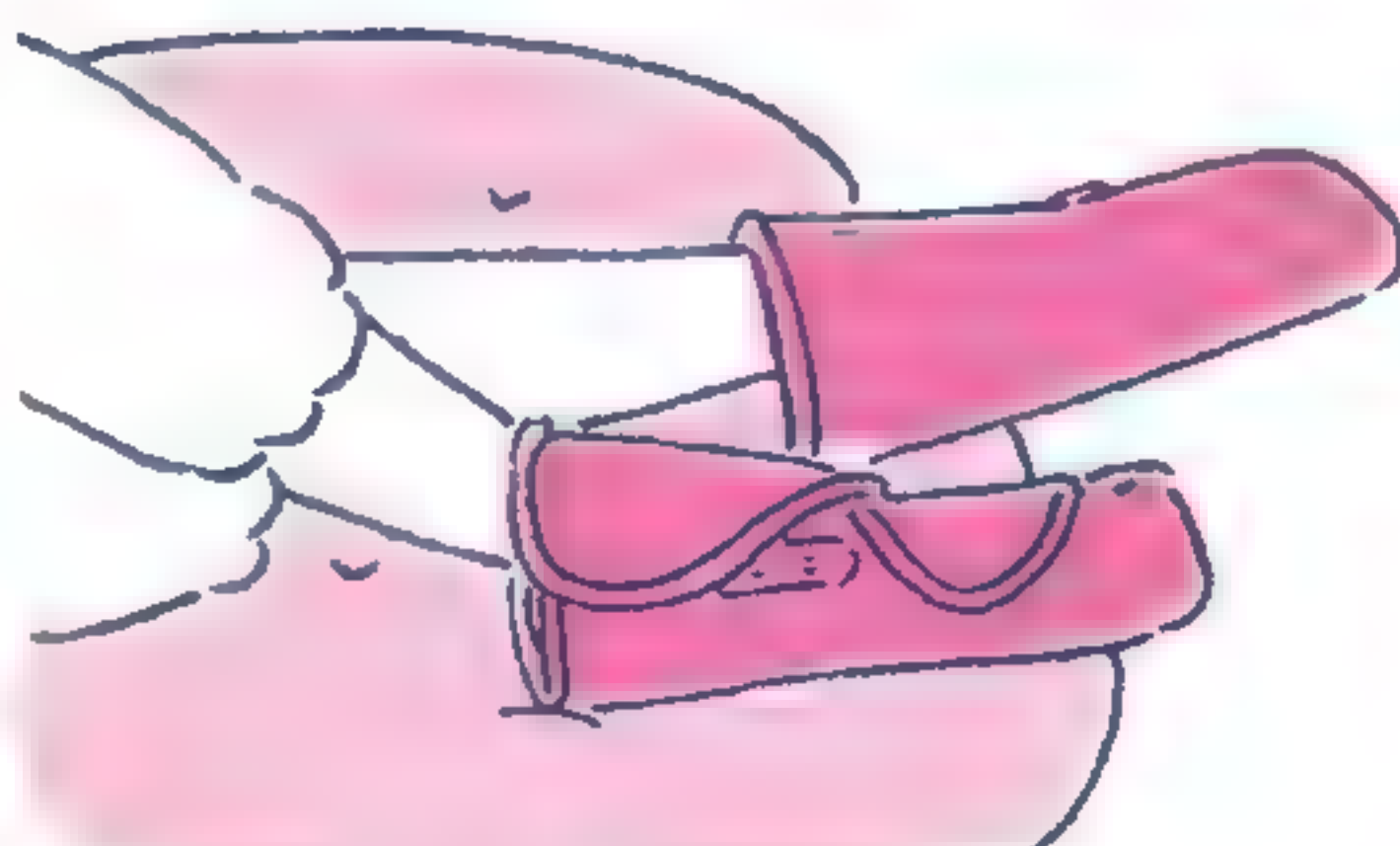
※パナソニック エネループスタンダードモデルまたは、充電式エボルタスタンダードモデルを満充電にして1日1回使用時による（室温25℃の場合）。



## POINT 3

### ふくらはぎだけじゃない！ 足裏やかかとも揉みほぐす。

巻き方を変えて足に巻く「足裏巻き」。土踏まずやくるぶしの下をつかむようにマッサージしてくれるので、終わったあとは足の疲れもスッキリ。小型ながらも力強さを実現した独自開発のエアバッグの底力は感動もの。足首からふくらはぎまで、隔々まで揉みほぐして血行促進。外したあとの解放感はGood！



## INFORMATION

パナソニック コードレス レッグリフレ  
EW-RA38



【-P（ピンク）】



【-K（ブラック）】

待望のコードレスタイプは  
働き女子の必需品。

昨夏発売された最新シリーズがこの「コードレス レッグリフレ」。電池とACアダプターの2wayの電源仕様で、“好きな時に〇〇しながら”マッサージを可能にしてくれる。ほぐせる部分は足裏、かかと、足首、すね、ふくらはぎの5カ所。オープン価格。

医療機器認証番号 230A・BZX00009000

パナソニック コードレス レッグリフレ  
EW-RA98



【-RP（ルージュピンク）】



【-T（ダークブラウン）】

足先からひざ周り・太ももまで  
脚全体タイプにも注目。

全身の中の一つ大きい筋肉が太もも。ここをほぐすことが血行促進のキモに。内側、外側をぐいーっとつかむようにほぐされたり、後ろ側のハムストリングにぐいぐい圧がかかったり…♥ 脚の全12カ所をマッサージしてくれる。オープン価格。

医療機器認証番号 229A・BZX00041000

## 持ち運べる！



ほぼA4サイズで、薄さも4.5cmとスリムでコンパクト。トートバッグやビジネスバッグにすっぽり入る大きさ。コードレスで場所を選ばないので、旅先や会社を持ち込めるのもいい。

コードレス レッグリフレのクイズで当たる！至福のひとときプレゼントのキャンペーンも実施中。

[https://panasonic.jp/massage\\_parts/cp1901-quiz](https://panasonic.jp/massage_parts/cp1901-quiz)をチェックしよう。

問い合わせ/パナソニック <http://panasonic.jp/massage-parts/>



ハナコッホが  
行く！

# ハウステンボスで ローズに囲まれる特別な体験

ハウステンボスには、約100品種のバラが咲き誇る「ローズガーデン」があります。ここでは、バラの香りに包まれ、美しい花々を堪能できる特別な体験ができます。

## ■ グラブドローズガーデン

100の庭で流れた水が、バラの香りを運んでくれる。ここでは、バラの香りに包まれ、美しい花々を堪能できる特別な体験ができます。



## 一日中バラの豊潤な香りに包まれる非日常感覚に浸る。

長崎県佐世保市に位置するテーマパーク、ハウステンボスの人気テーマの一つである「花の王国」。一年を通して、季節ごとに異なる種類の花々が園内を鮮やかに彩る中で、4月27日(土)から6月2日(日)までの間には「バラ祭」が開催される。およそ2000品種ものバラが世界各国から集められ、その数はなんと130万本！ 異国情緒あふれる建物に、視界いっぱいバラとその豊かな香りが、非日常的な感覚をもたらしてくれる。今回、甘美な香りと初夏を感じる風が漂うハウステンボスの場内を、ハナコラボメンバーの竹内ももさんと中村優さんの二人が散策。ヨーロッパさながらの景観と無限に続くバラに囲まれ、「まるで異空間にいるみたい」と竹内さんがはしゃぐ。一方、中村さんは「バラの香りを一日中感じられるなんて初めて」とうれしさを隠しきれない様子。「バラ祭」開催中は、「グランドローズガーデン」を中心に、ヘホテルヨーロッパ、運河や宮殿などテーマパークを代表する空間が一挙にバラ色に染まるので、散策も楽しめる。さらに、夜には場内のいたるところがライトアップされ、花々が昼間とは異なる表情を見せるのも醍醐味の一つ。無数に咲き誇るバラは昼も夜も写真映えすること間違いなし。瞬間に過ぎ去ってしまう初夏を全身で感じながら、朝から夜までローズ尽くしの旅を楽しもう！



「運河沿いの散歩って気持ちいい！」

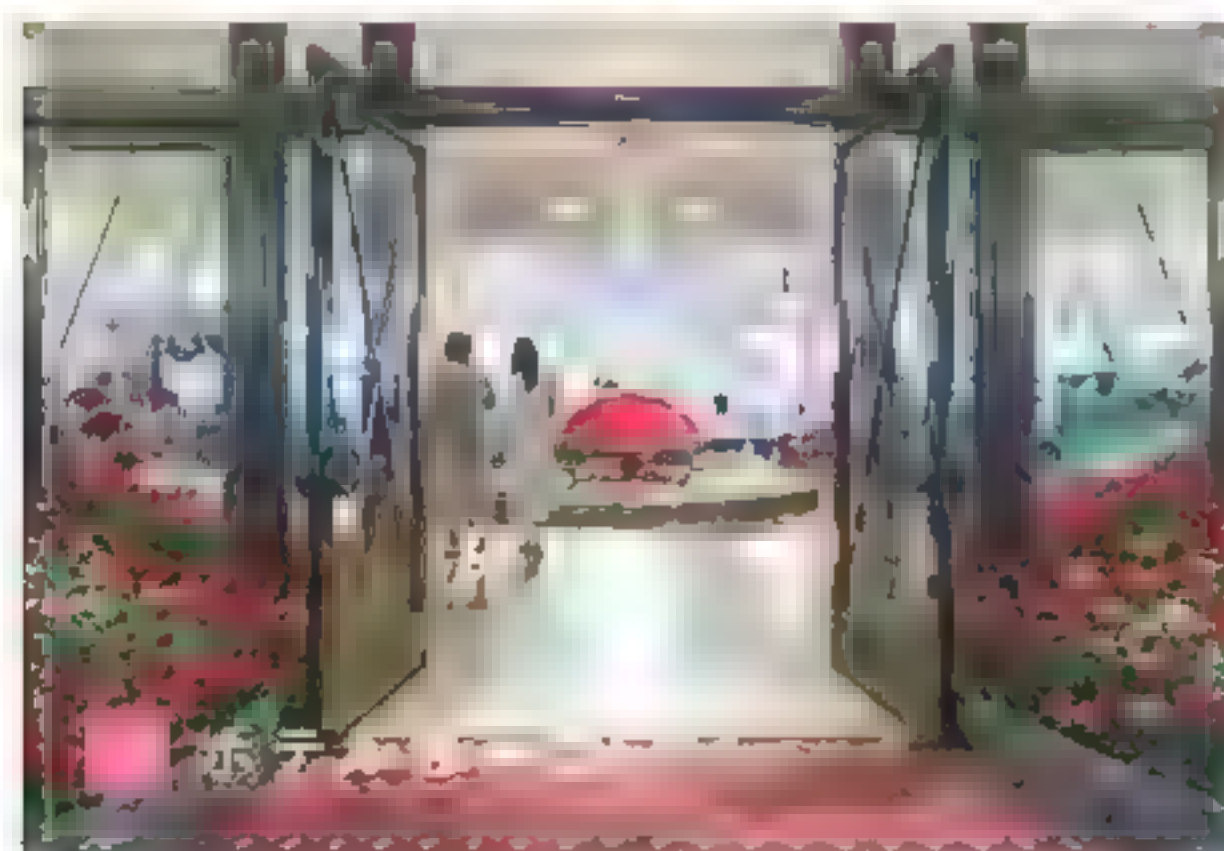


「バラ祭」開催中は、バラの香りを一日中感じられるなんて初めて！

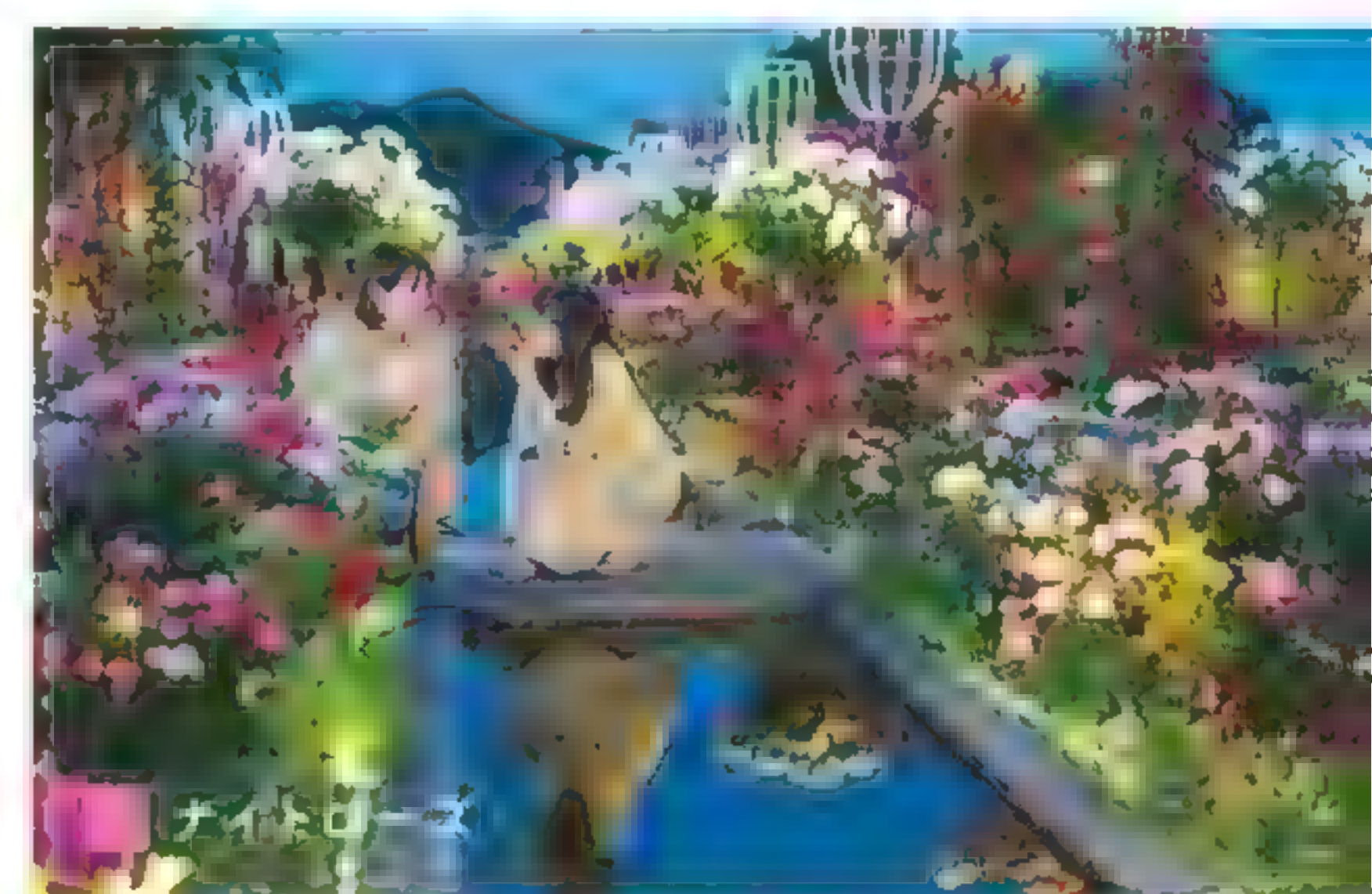


ハウステンボス

「バラ祭」開催中は、バラの香りを一日中感じられるなんて初めて！



「バラ祭」開催中は、バラの香りを一日中感じられるなんて初めて！



ナイトローズ

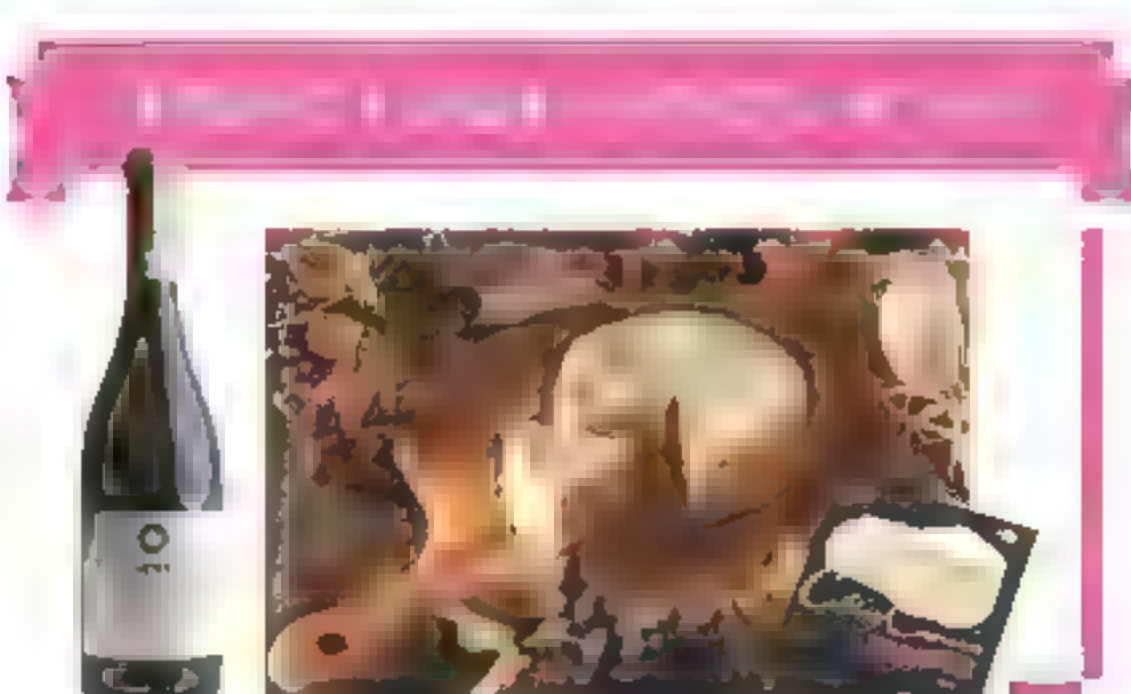
「バラ祭」開催中は、バラの香りを一日中感じられるなんて初めて！



### ハウステンボス

☎0570-064-110 | 長崎県佐世保市  
一年を通して、四季折々の花が場内を彩り、訪れる季節で見せる顔が変わる。1DAYパスポート7,000円、アフター5パスポート4,900円(共に大人料金)。◎長崎県佐世保市ハウステンボス町1-1 ☎9:00~22:00(季節・曜日によって異なる) 全無休

下のQRコードを読み込んでアンケートに回答しよう。抽選で10名にハウステンボスで人気のワイン&チーズをプレゼント(3,300円相当)。微発泡でトロピカルフルーツを思わせるフレッシュなワイン「モスカートダスティ」と、常温保存可能なフランス産カマンベールチーズ「セレブカマンベール」をセットでお届け！





# ISLAND OF Hawaii



JALPAKならおトクがいっぱい。

## この夏はド迫力の大自然が 待つハワイ島へ。

次の海外旅行先を考えている人に熱くリコメンドしたいのは、  
雄大な自然景観が人々の心を引きつけてやまないハワイ島。  
JAL 直行便利用の JALPAK のツアーで、新しい感動を探しに行こう。

火山も星も海も圧巻！  
ハワイ島でやりたい7つのこと。

ハワイ諸島のなかで最大、ビッグ  
アイランドと呼ばれるハワイ島は、  
地球の息吹を間近に体感できる島。  
ぼつかりと火口を天に開く活火山・  
キラウエア、天体観測の聖地として  
知られる標高4205mのマウナ・  
ケアなど、大スケールの自然が待ち  
受けている。さらに、ビーチでのんびり  
過ごし、町を散策したりと、  
山を下りてからの楽しみも多彩だ。  
まずはこの「7つのやりたいこと」  
をチェック。オアフ島とはまた違う、  
新鮮なハワイの魅力を発見して。



01

### ハワイ・ポイント コイピオ 崖谷で絶景を楽しむ

ハワイ島の北西部に広がるコハラ・コーストは、ラグジュアリーなホテルが立ち並ぶ一大リゾート地。ハワイ島では珍しい白砂のハブナビーチは、過去に全米No.1ビーチに輝いたこともある。ただただ海を見て心の洗濯をする過ごし方も、ここではおすすめ。

wish list / 04

コハラ・コーストの極上ビーチで  
リゾートを満喫。

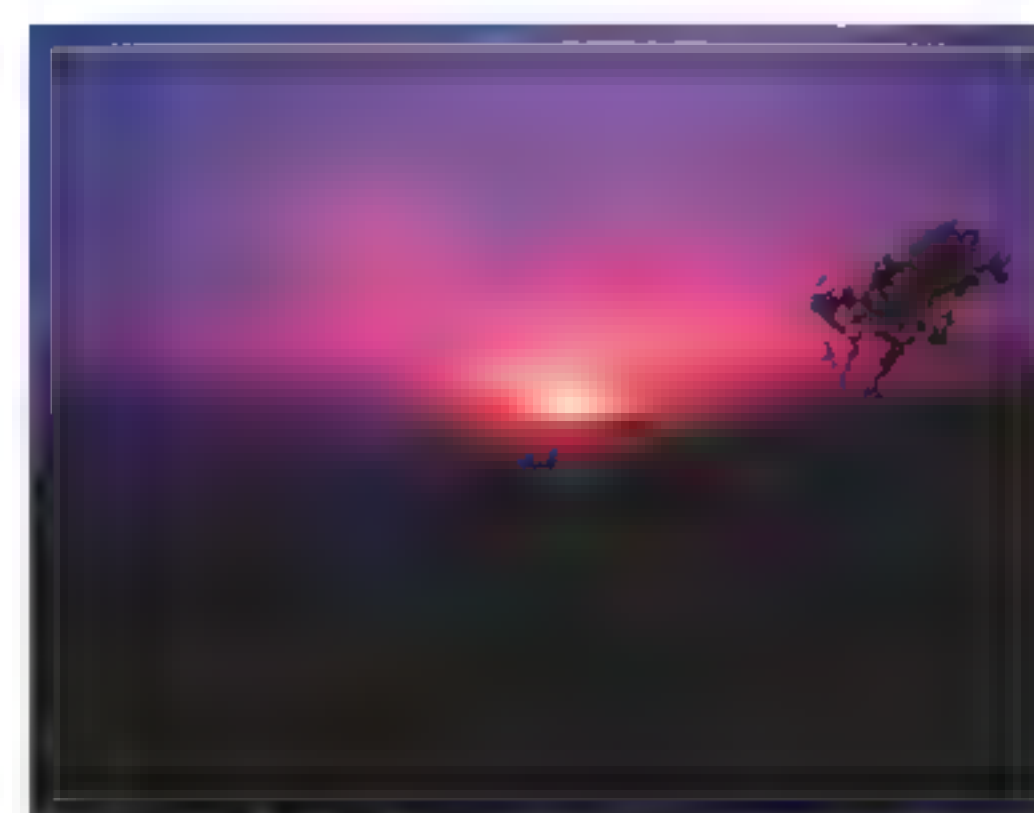


写真提供・Hawaii Tourism Authority (HTA) / Kirk Lee Aeder

島の北西部に広がるコハラ・コーストは、ラグジュアリーなホテルが立ち並ぶ一大リゾート地。ハワイ島では珍しい白砂のハブナビーチは、過去に全米No.1ビーチに輝いたこともある。ただただ海を見て心の洗濯をする過ごし方も、ここではおすすめ。

wish list / 03

ハワイ火山国立公園で  
生きている地球を体感。

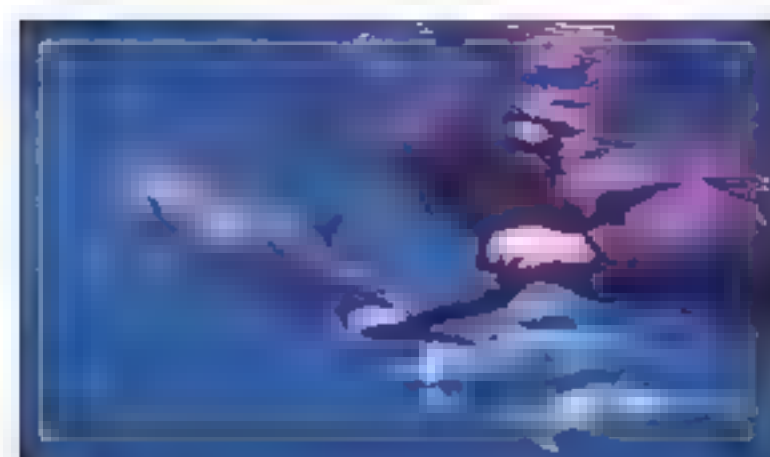


写真提供・ハワイ州観光局

ユネスコ世界遺産に登録されているハワイ火山国立公園は、生きている地球を目の当たりにできる場所。'18年5月のキラウエア火山噴火による立ち入り制限も大部分で解除され、クレーターやカルデラの眺めも楽しめる('19年2月現在)。最新の情報をチェックしてGO！



wish list / 07



野生のイルカや  
マンタと泳ぐ！

イルカやマンタと泳げるツアーに、気軽に参加できるのもハワイ島の魅力。愛らしい表情のイルカ、その大きさに圧倒されるマンタから、海のパワーを受け取ろう。

wish list / 06



本場のコナ・コーヒーを  
農園で味わう。

西海岸のコナ・コーストで栽培されるコーヒー豆は、生産量が少なく希少価値の高いことで知られる。カフェ併設のコーヒー農園で、そのおいしさをご体験あれ。

wish list / 05



写真提供  
ハワイ州観光局

ノスタルジックムードの町、  
ヒロをそぞろ歩く。

西海岸のヒロは、ハワイ諸島第二の町。ダウンタウンには1900年代初頭の建物が連なり、ノスタルジックなムードを醸し出す。ギャラリーやショップを巡る散策も◎。

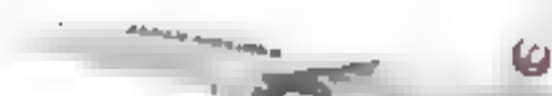
wish list / 02

標高4205mのマウナ・ケアで  
満天の星を仰ぐ。

ハワイ諸島最高峰、標高4205mのマウナ・ケアは世界各国の天文台が集まる天体観測スポット。空気が澄み、晴天率が高いのがその大きな理由だ。星空観測ツアーに参加すれば、満天の星が頭上に広がり、“星が降る”という言葉を実感できるはず。雲海とともに眺める朝日や夕日にも、心が洗われる思いがする。

写真提供  
ハワイ州観光局

らくちん&おトク。JALPAKはここがうれしい。

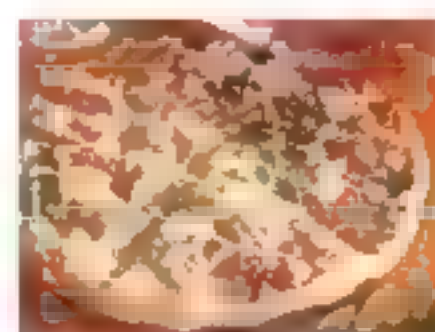


JALPAKツアーの詳細は「JAL直行便で行くハワイ島」のパンフレットを確認を。

recommended tour

JALPAKオリジナル  
グルメと  
星空観測ツアー

ビザが人気のコナ・プリューイング・カンパニーでの夕食とマウナ・ケア山麓での星空観測をセットにしたJALPAKだけのツアー。星の専門家による日本語解説付き。夏季のみ催行、15ドル。



ワイピオ溪谷  
ミュールワゴンツアー

ワイピオ溪谷に4WD車で下りていき、ラバのひくワゴンに乗り換えてたっぷり周遊。現地価格大人195ドルのツアーが、日本で申し込むと5,500円に。



ドルフィン・スイムツアー

ボートで海に繰り出して、野生のイルカと泳ぐツアー。現地価格大人165ドルが、日本での事前申し込みで5,500円に。

JALの直行便でハワイ島までひとつ飛び。

JALは成田からハワイ島のコナまで直行便を毎日運航。片道7～8時間でらくらくハワイ島にアプローチできる。しかも、到着日には観光プラン「コナ・コーヒー・ルート」に無料で参加OK。コナ・コーヒー農園「マウカ・メドウズ」でコナ・コーヒーを試飲できたり、繁華街のカイルア・コナの散策が楽しめて、チェックインまでの時間を有効に過ごせる。

人気スポットのオプションプランを  
激安キャンペーン価格で提供。

グルメと星空観測を楽しむJALPAKオリジナルツアーは15ドル。ワイピオ溪谷ミュールワゴンツアーなど、人気ツアー4コース(165～195ドル相当)のなかから1つに、5,500円で参加することも。JALPAKはやりたいことを手頃な価格でサポート！







Enjoy my TEA time

きしい・ゆきの／女優。1992年2月11日生まれ。現在、NHK連続テレビ小説『まんぷく』に神部タカ役で出演、話題を集める。主演映画『愛がなんだ』が4/19～テアトル新宿ほかで全国公開予定。



# HANAKO

## STYLE

### № 05

## 岸井ゆきのの場合

photo : Hideaki Hamada styling : Kaho Yamaguchi hair & make : Ryoki Shimonagata model : Yukino Kishi  
text & edit : Shoko Matsumoto cooperation : HACHIYA DAIKANYAMA (☎03-6368-423)



#### RIGHT PAGE\_

デニムブルオーバーシャツジャケット 21,800円 (オアスロウ ベースデニムプロダクツ ☎0798-74-8106) / コート 46,000円 (エフィレボル ☎03-6416-0634) / バングル 35,000円 (NORTH WORKS | HEM T PR ☎03-6721-0882)

#### LEFT PAGE

デニムサロベツスカート 28,000円 (ピリテイス・ディセッタン | ピリテイス ☎03-3403-0320) / Tシャツ 8,500円 (かねふん×エフィレボル ☎03-6416-0634) / スカーフ 21,000円 (ヘンリック・ヴィブスコフ, デューン ☎03-5784-3266) / スニーカー 33,000円 (Name × TOMOTAKA ONOZAKI | ネーム ☎03-6416-4860)



**HANAKO**  
**STYLE**  
**№ 05**





RIGHT PAGE\_

デニムジャケット 13,000円 (リー  
リー・ジャパン カスタマーサービス  
☎03-5604-8948) / シャツ 17,000  
円 (エフィレボル / ピン ☎03-6416  
-0634) / カットソー 9,800円 (ミン  
トデザインズ ☎03 6450-5622) /  
スカート 38,000円 (Name x Yabiku  
Henrique Yudi トネーム ☎03 6416  
-4860) / イヤーカフ 20,000円 (コー  
ルムーン ハルミ ショールーム ☎  
03-6433-5395)

LEFT PAGE\_

デニムパンツ 28,000円 (シー | エス  
ストア ☎03 6432-2358) / ベスト  
28,000円 (ケンジ ヒキノ) / ブラウ  
ス 32,000円 (エイカ ヨシナリ | 共  
にシック ☎03-5464-9321) / サン  
ダル 10,000円 (ホーシス | ナンパー  
代官山店 ☎03-6277-5807)





photo : Tomokatsu Noro (Model / TRIVAL), Megumi Uchiyama (Items) styling : Hitoko Goto  
hair & make : yumi (Three PEACE) text : Mie Furuya

### 春先取りの tea green

Theme



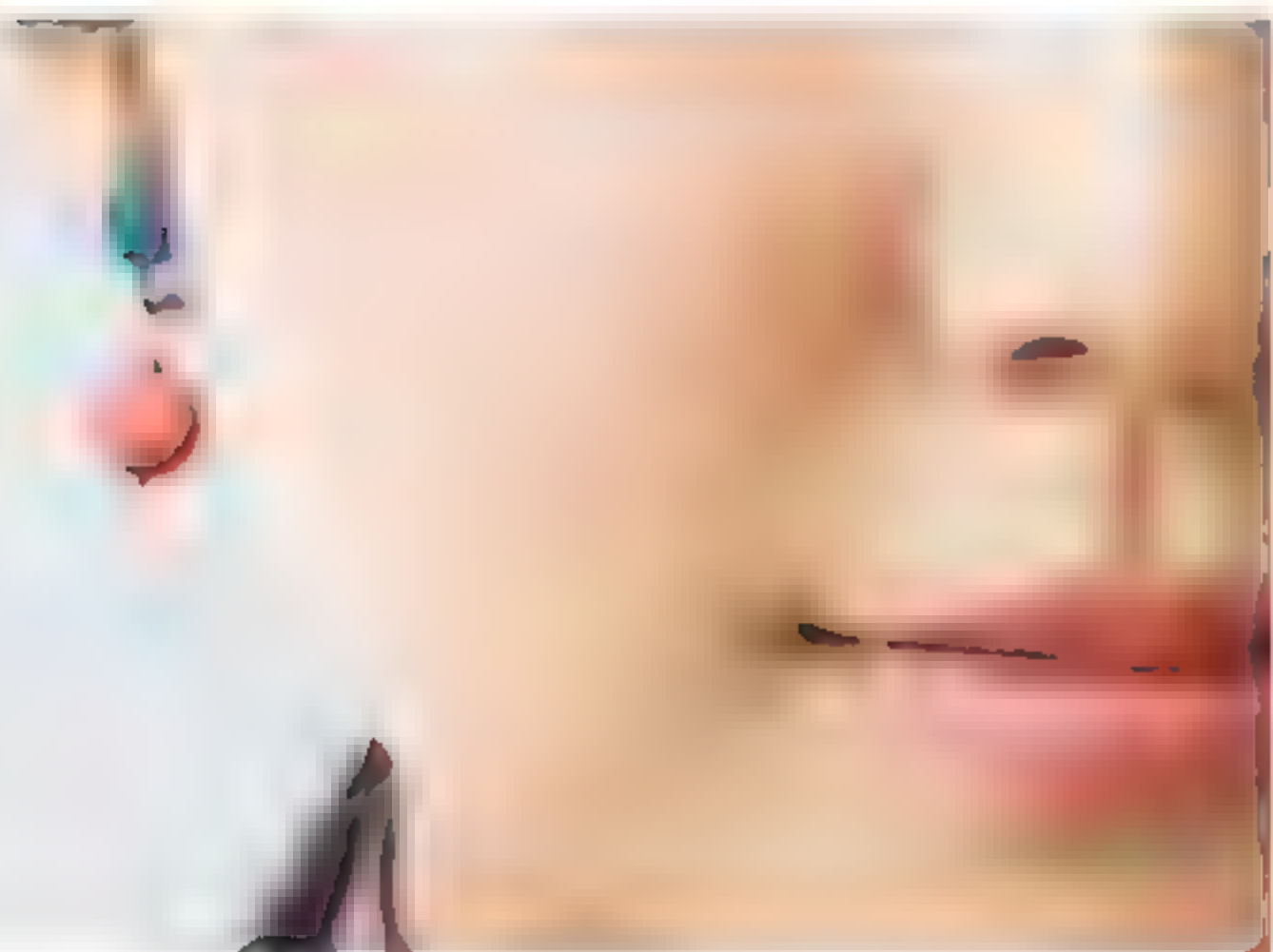
日本各地から厳選した、「シングルオリジン煎茶」を取りそろえる。ギフト向け商品も充実。煎茶  
堂東京 銀座店 ◆東京都中央区銀座5-10-10 ☎03-6264-6864 ①11:00~19:00 ㊟無休



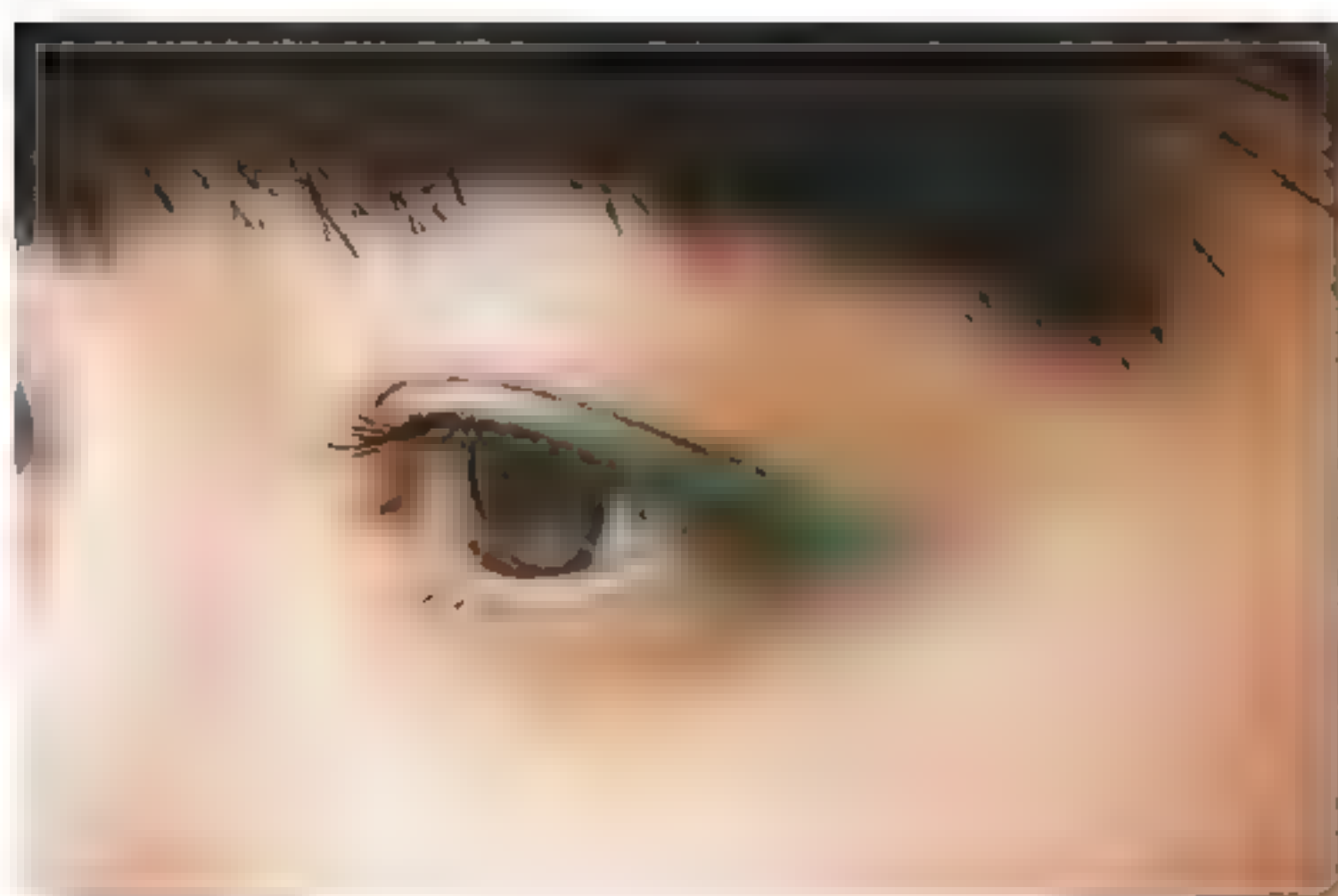
## Skin

ベースはブラシを使って磨いたようなツヤを出す。

下地で肌を整えた後、Cのファンデーションを全体につける。ブラシを使うと薄づきで透明感とツヤ感がアップ。カバーしたいところのみ重ねづけして、目元を活かすため、チークは自然な血色程度に。



## Point



## Eye

グリーンは上まぶたの目尻に。ゴールドで肌に溶け込ませて。

アイホール全体にBのパレット上部のクリームベースをつける。次に上まぶたの目尻に左下のグリーンを入れ、目頭に向かってブラシでぼかす。最後に右下の湿式パウダーを上下まぶた目尻にオン。

## Nail

ツヤツヤの新茶グリーンは二度塗りでより鮮やかに。

Aのようなツヤ感のあるさわやかなグリーンを選べば、フレッシュな印象に。一度塗りだと軽やかな質感が、二度塗りだと見たままの発色が楽しめる。視界に入るたびに心躍る、春の指先の完成！



Three PEACE所属のアーティストが旬の女優に旬のメイクをするこの企画。今回は上白石萌音さんを迎え、春を先取りしたグリーンティールカラーのメイクを提案します。

「今回目元に使った、ちよつとくすんだグリーンはトレンドカラー。目元にポイントで使うと、上品かつつつばいメイクに仕上がります」と言うのは、今回担当のヘア&メイクアップアーティスト・yumiさん。上白石さんのクリクリした目元を引き立てるため、グリーンは上まぶたの目尻から目頭にサツとぼかしてグラデーションに。その上にとりつけたゴールドのパウダーを重ねづけすると、華やかながらも落ち着いた印象に仕上がる。

「ゴールドは、下まぶたのキワにものせると目元の印象がよりアップ。グリーンをより美しく見せるためにも、肌は磨いたような透明感を出すことが重要。そのためファンデーションはブラシで薄くつけました」

手元は、目元よりも明るいグリーンネイルでツヤツヤに仕上げ、春らしい軽やかさを出した。

「春は毎年、新しいことに挑戦してみたくなんです。実はちょうどグリーンのメイクをしてみたいと思っていたのでうれしい。目元もネイルも遊び心のあるきれいな色で、ワクワクしますね」（上白石さん）



Hair & make

yumi

Model

× 上白石萌音

ゆみ/ヘア&メイクアップアーティスト。タレント、女優などのヘアメイクを中心に、映像雑誌などで活躍。「今回『煎茶堂東京』でお茶を試飲してみて、日本茶にとっても興味が湧きました。販売されている賞腐ワインレーズンも、おいしすぎてびっくり！ お茶とお茶うけのギフトボックスも、パッケージがかわいくて素敵でした。また改めて来てみたいです」

かみしらいし・もね/女優。3/21（木祝）全国公開の映画『L♡DK ひとつ屋根の下、「スキ」がふたつ。』では、ヒロインの西森美役で出演。「私が普通に生きてたら体験することのないときめきが詰まった映画（笑）。ぜひ観てほしいです」



©/2019 L♡DK 製作委員会

## Use Items



・C・

・B・

・A・

A. クリアな発色。RMK ネイルポリッシュ EX-16 1,500円 数量限定発売中 (RMK ☎0120-988-271) B. 3色3質感で印象深い眼差しに。Amplitude コンスピキュアス アイズ 07 7,000円 C. 透き通るカバー力。Amplitude ロングラスティング リキッドファンデーション 30 30ml 9,000円/プロ並みの仕上がりに。同 ファンデーションブラシ 5,500円 (全て Amplitude ☎0120-781-811)





### [ 第5回 ]

#### ロクシタン L'OCCITANE シア シリーズ

右から時計回りに、シアソープ ヴァーベナ、  
シア ハンドクリーム、シアバター

シアの木の实から採れる保湿成分の王様、シアバターを使用。シアバターは人の皮脂に似ているため、体温で溶けて肌になじみやすい。右から時計回りに、100g 900円、30ml 1,400円、150ml 4,900円、10ml 1,200円 (全てロクシタンジャパン ☎0570-66-6940)

あ  
の  
コ  
ス  
メ  
が  
生  
ま  
れ  
た  
理  
由  
。

ダメージをケアして  
みずみずけな肌に！

ールズヤード レメディーズ

#### NEAL'S YARD REMEDIES

オーガニックのフランキンセンス3種をはじめとする植物エキスを配合したエイジングケアクリーム。原料の取引を通じて、産地ケニアのインフラや医療などを支援している。フランキンセンス インテンスクリーム 50g 12,000円 (ニールズヤードレメディーズ ☎0120-316-999)



ウタタに疲れた心をお風呂で癒やそう

ドゥーオーガニック

#### do organic

ラベンダーなどの天然精油と、モンゴル岩塩をブレンド。製品の製造には、障がいを持ちながら個性と能力を生かして働く、千葉県袖ヶ浦市社会福祉法人かずさ福祉会「かんてら」が携わっている。アロマ ソルト フォー レスト 300g 2,000円 (ジャパンオーガニック ☎0120-15-0529)



### Editor's Pick-up!

#### 社会貢献コスメ

環境保護や人々のサポートに力を入れるブランドの製品を紹介。好きなコスメを買うことがよりよい世界につながる！



## Brand Profile

今から約40年前、オリビエ・ポーサンが、プロヴァンスのハーブから蒸留した高品質のオイルを販売したのがブランドの始まり。以来、フレグランスやスキンケア、ボディケアアイテムなど、プロヴァンスの自然や伝統に根ざした製品を作り、豊かなライフスタイルを提案する。

美しくなれるうちに

人助けもできるうれしいコスメ。

顔はもちろんボディやヘアにネイルなど、全身に使える保湿アイテム「シアバター」がロクシタンから発売されたのは1989年のこと。以来ラインナップを広げ、今や「シア」シリーズ全アイテムの累計販売個数は1億個を突破。世界中で愛される大人気シリーズになっている。

そんなシアとロクシタンとの出会いは、まさに運命的。物語は1980年、アフリカの空港から始まる。ロクシタンの創設者、オリビエ・ポーサンは、飛行機への搭乗を待っていた。するとそこで知り合った人から、興味深い話を耳にする。

「西アフリカのブルキナファソには、女性だけが触れる神聖な木『シア』が生えているんだ。現地の女性たちは、シアから採れるシアバターを売って暮らしているんだよ」

その話に心惹かれたオリビエは、すぐに帰国便をキャンセルし、現地へ飛んだ。

「ブルキナファソは乾燥や紫外線が強く、肌に厳しい土地です。それでも保湿力の高いシアバターを使うことで、現地の人々が美しいツヤ肌を保っていることに、オリビエは驚きました。そこで、ブルキナファソのシアを使い、コスメを開発することにしたのです。潤いを守りながら肌を優しく洗い上げるソープ、しっとり柔らかな肌を保つハンドクリーム

やシアバターは、その代表格です」

(ロクシタンPR・齋藤麻衣さん)

ブルキナファソで、シアと現地の豊かな文化にも触れたオリビエは、人々の生活を守ることも決意する。

「シアバターは、現地で伝統的な製法を守って作られています。価格は、市場の約2倍。収穫前に80%の賃金を支払い、生活を保障しています。そんなフェアトレードの取り組みが共感され、12人の女性でスタートした事業が、今では約1万人の女性を雇用するまでに拡大しました」

さらにはロクシタン基金を設立し、現地の子供たちの識字率向上をサポート。就職支援なども行っているという。

「ロクシタンでは、『自然や人へのリスペクト』を大切にしています。

原料を育む自然環境の保護、生産者をリスペクトし、彼らの夢を応援すること。植物の多様性を保つための種の保存、視覚障がい者をサポートすることを、ブランドとして約束しています。また1月末からは、店頭で製品の空き容器を回収してリサイクルをする「ロクシタングリーンプログラム」も始めました。空き容器を店頭を持って行ってポイントを貯めると、様々なプレゼントと交換できます。自分がキレイになって周囲もハッピーにできる取り組みに、ぜひご参加ください」



・2・



・1・

1.右から、シアバターとアーモンドオイルで爪を保湿し栄養を与えるシア ネイルオイル、乾いた唇に潤いとツヤを与えるシア リップバーム、リッチなテクスチャーで手肌をしっかり乾燥から守るシア ザ・バームもおすすめ。2.シアバターを作る、ブルキナファソの女性たち。カラフルな衣装に身を包み、楽しげ！ 実の収穫やシアバター作りは、全て女性たちの手作業で行われる。

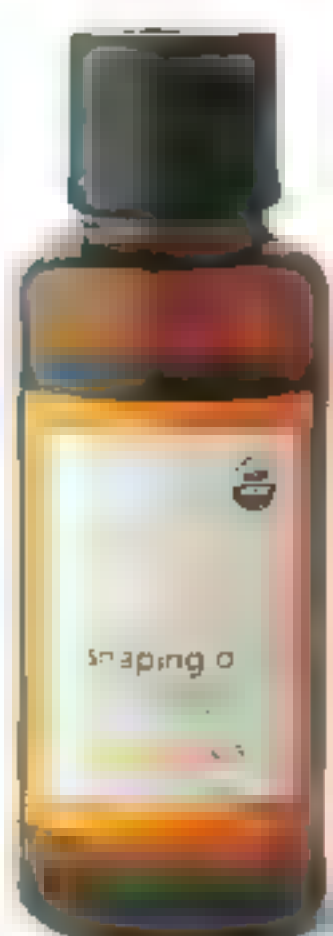


濃密なテクスチャーで  
全身を乾燥からガード

ザ ボディショップ

THE BODY SHOP

シアバター100%の保湿クリーム。全身の保湿や、髪簡単なスタイリングにも使える。ガーナ北部の女性組合とパートナーシップを結び、フェアトレードで原料を購入。医療、環境整備、教育などをサポート。シアバター 150ml 3,000円(ザ・ボディショップ ☎03 3249 7131)



筋肉をはぐして  
美ボディをゲット

エルバビーバ

erbaviva

ピンクペッパーやグレープフルーツの精油を配合。マッサージしながらなじませることで、むくみやセルライトをケアする。エルバビーバは、ネパールの貧困地区での学校や医療施設の建設、タイの部族支援などに参加。SHオイル 125ml 3,900円(エルバビーバ ☎0120-207-217)



触れるともっちり  
指が吸いつく潤肌に

オルビス

ORBIS

肌が持っている、巡る力をサポートする化粧水。オルビスでは、フィジーの子供たちが苗木を育てて植える「子供の森」計画や富士山の人工林を自然林に近づける「富士山の森づくり」など環境活動を支援。オルビスユー ローション 180ml 2,700円(オルビス ☎0120-010-010)



BAKERY  
CONNECTING  
PEOPLE

## まちを つなげる パン屋さん

パリの世界的ブーランジュリー帰りの  
小林健二シェフが作るパンは、  
日本人の食卓に寄り添う味だ。

photo : Kenya Abe

いけだ・ひろあき／パンラボが主宰。パンについて  
のエッセイ、イベントなどを柱に活動する  
「パンギーク」。著書に『食パンをもっとおいし  
くする99の魔法』『日本全国 このパンがすご  
い!』など。パンラボblog [panlabo.jugem.jp](http://panlabo.jugem.jp)

FILE 01

### 東京都港区 Comète

小林健二シェフの修業先、〈デュ・パン・エ・  
デジデ〉を思わせる「ビスタチオのエスカル  
ゴ」330円(上)と、季節のフルーツを使った  
「タルトレット(りんご)」390円(各税込)。

小麦×米ぬかのパンで、  
和食の席を華やかに。

世界的ブーランジュリー〈デュ・パン・エ・デジデ〉でスーシェフを務めた小林健二さんと、翻訳家でもある妻のさやかさん。2人はパリで出会い、結ばれ、将来開く夢のパン屋について語り合った。フランス人にとってのパンとは、食卓に料理と並ぶ、日常に欠かせないもの。それと同じ役目をこの日本で果たすようなパンを店に並べたい。和のお惣菜にも合う、日本人のためのパンを。

そうして生まれた和製ブーランジュリー〈コメット〉。座布団みたいにつかく焼いたパンは、店名と同じ「コメット」と名づけた。〈デジデ〉を世界的名店へと押し上げたシグニチャー「パン・デザミ」のように、水分を多めに、長時間発酵で小麦を溶かして甘さと旨味をたっぷり作り、高温でこんがり焼いて、香ばしい風味をパンに思いきり込める。

フランスのパンがフランスの小麦をおいしく食べる知恵であるように、「コメット」も日本の小麦、そして米ぬかから作られる。口に入れたときに感じられるのは、新米のような清冽な香りと甘み。旨味はおしょうゆをもほうふつとさせ、和食によく合う。このパンをブレッドボードにのせて料理といっしょに供せば、食卓が明るく華やぐことまちがいないだ。

おやつに食べたいぐるぐる渦巻きのデニッシュ「エスカルゴ」。「バゲット」は、お手本として示





イメージカラーはスカイブルー。背後の棚に、パンをはじめ、季節の花、パリの思い出の品が飾られる。

麻布の街に愛されるのは、  
和と洋のミックスが上手な店。



上・「コメット」1,040円。米ぬか入り。日本人の食事パン。下・「フォカッチャサンド(マリボーチーズ、ハム、トマト、グリーンカール)」680円(各税込)。



### 上品なクリームと 黒豆のコントラスト。

しろいくろ 丹波の最高級黒豆を使ったお菓子の専門店。人気の黒豆塩大福に、「塩黒豆ロールケーキ」330円は白と黒の2種(上写真)。店内で黒豆茶というしよに。建築家とデザイナーが手を組んだ内外観も注目。●東京都港区麻布十番2-8-1 ☎03-3454-7225 ①10:00~18:00 ㊟不定休 ㊦10席 禁煙



### コメット Comète

☎03-6435-1534 | 麻布十番

シグニチャーの「コメット」をはじめ、バゲット、フォカッチャなど食事パンが充実。サンドイッチやデニッシュを買い、芝公園で食べるもよし。●東京都港区三田1-6-6 ①10:00~売り切れ次第終了 ㊟日月休 (Facebook・インスタ要確認)

したいほどの傑作。皮をかりかりにして、中身もっちり。心地よい小麦のささやき声が聞こえてくる。麻布の人たちにもっと愛されるべく、さやかさんと相談しながら、サンドイッチや焼き菓子など、ランチやおやつにうってつけのメニューが続々と登場。昨年に生まれた葵ちゃんともども、お店の成長をずっと見守っていききたい。仲のいい2人が休みに出かける、麻布十番の菓子店(しろいくろ)。古民家が、白と黒のツートンでリノベされている。「塩黒豆ロールケーキ」は、クリームに混ぜた黒豆の香りのうつくしさにはっとした。古さと新しさ、洋と和が交錯する麻布の街らしい一軒だ。



# 昔々の歩の レシセ

鎌倉で暮らしていて、家族と犬以外に  
いちばん身近にいる生きものは「リス」。  
家は山の中にあるので、ベランダや庭、  
至るところで一日中リスが駆け回って  
います。

そんな鎌倉で人気のお菓子といえば必  
ず名前があがる「クルミッ子」は、かわい  
いリスのイラストが目印。リスが多かっ  
た鎌倉で、35年前に生まれたお菓子です。  
「クルミッ子」は、クルミがたっぷり入  
ったキャラメルクリームをクッキー生地  
でサンドしたもの。スイスのクルミの産  
地の名前がついた「エンガディナー」と  
して知られているお菓子です。わたしも  
「エンガディナー」が大好きでよく手作  
りしていたのですが、ちょっとしたキャ  
ラメル煮詰め具合など、なかなか思う  
味にたどりつきません。クルミッ子を知  
るとそのあまりのおいしさに、作るのは  
やめてしまいました。ちょうどよいサイ  
ズと濃厚さ。ネーミングやイラストも、  
どこかくすっとする楽しさがあるお菓子

## 第七回

## リスが棲む街

たくさんの神社仏閣と木々など自然が豊かな鎌倉。  
街にはリスたちが多く生息しているそう。  
リスがシンボルのお菓子とカフェがあるので。



Text by

なかしましほ

出版社勤務の後、ベトナム料理店などを経て料理家に。2006年に〈foodmood〉をオープン。体によい素材のお菓子が評判に。著書に『たのしいあんこの本』（主婦と生活社）が。

Photo by

長野陽一

ながの・よういち／日本の島を撮り続ける写真家。書籍、広告、CMでも活躍。独特の世界観の料理写真にはファンが多い。食べ物をもとめた本として『長野陽一の美味しいポートレート』がある。

背の高いグラスに何層にもおいしさが詰まったパフェ。どこから食べるか悩み中。



## おじゃまいた お店



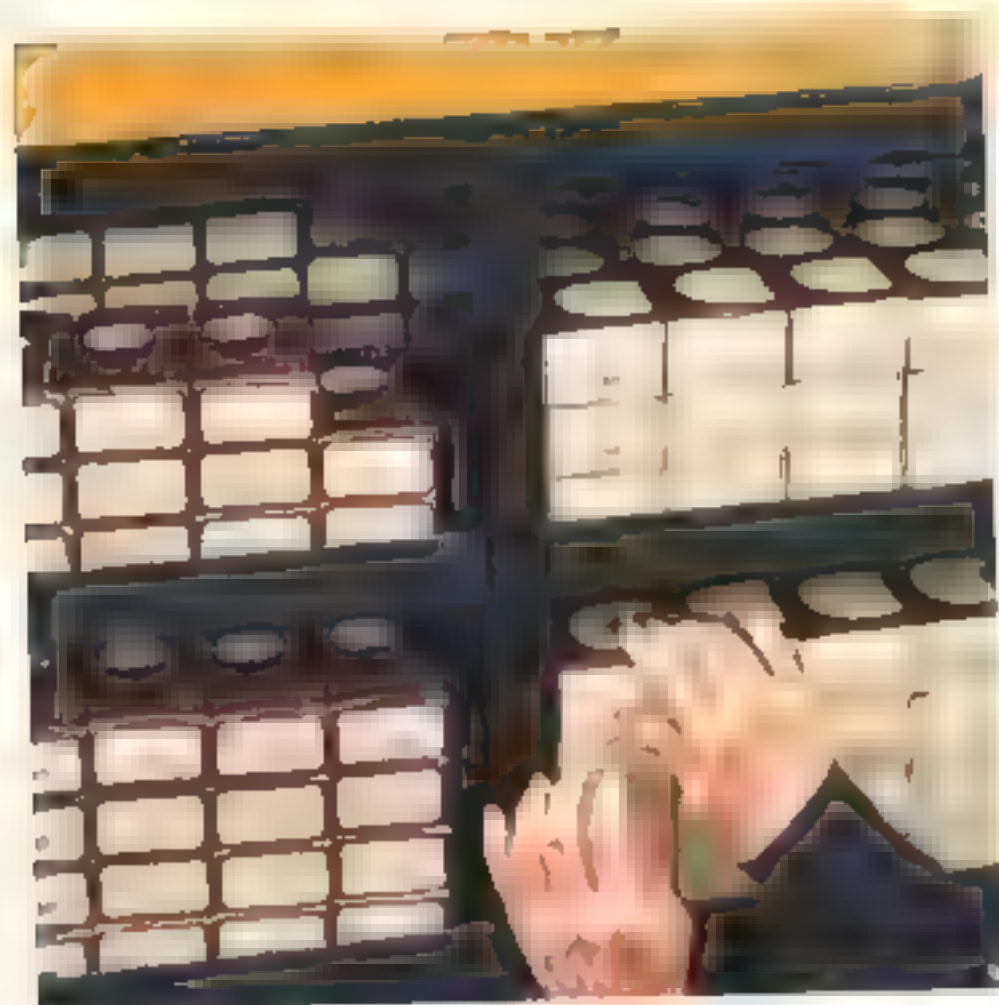
### サロンド クルミツ子

☎0120-36-9635 鎌倉市

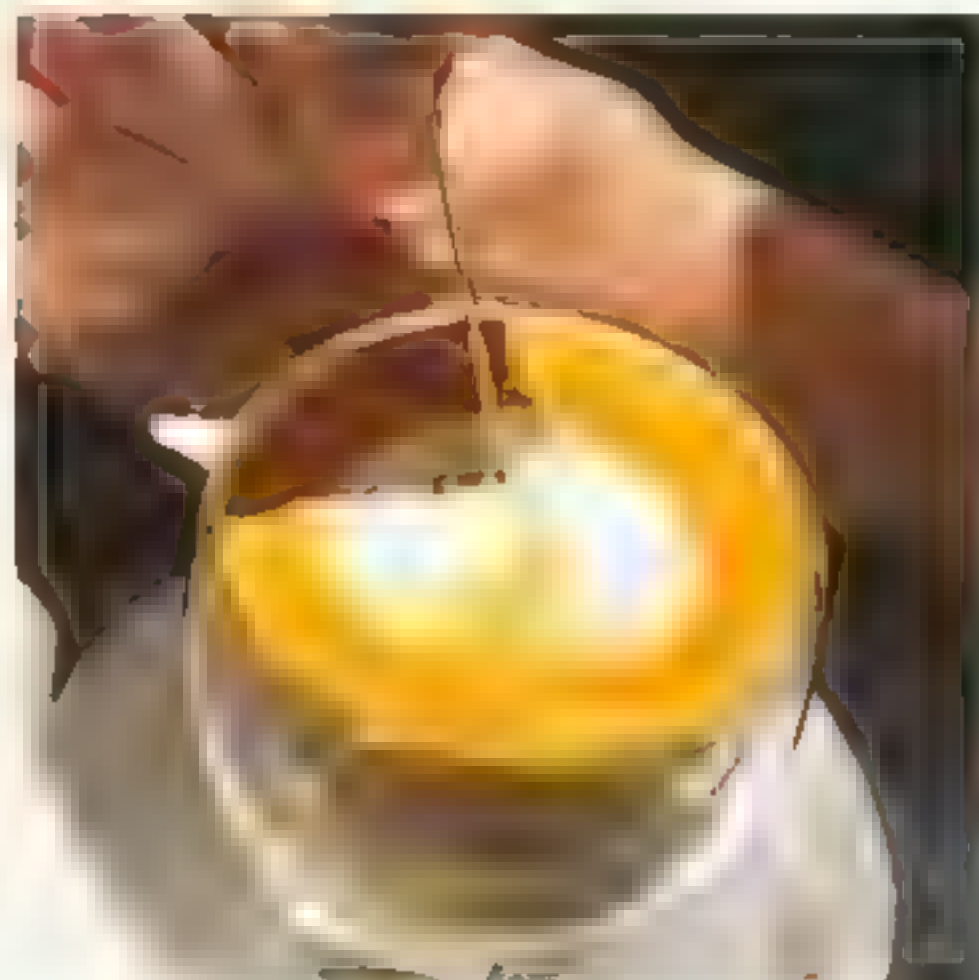
写真のクルミツ子 パフェ 1,000円。●神奈川県鎌倉市雪ノ下1-12-4 鎌倉紅谷 八幡宮前本店2F ☎9.00~17:00 (土日祝~17:30) 全無休 全28席 禁煙

そんな「クルミツ子」のカフェがオープン！ あたたかみのある、やわらかい雰囲気の内店の至るところにリスがあしらわれ、ゆったりとしたテーブルでいただく、この場所だけのデザートたち。クルミツ子を使ったパフェをはじめ、キッシュやワイン、クラフトビールもあったり、おやつ以外にも楽しめそうです。そんなかわいいクルミツ子、どんな風に作られるかとても気になっていました。特別に工場も見学させていただくと、きちんと衛生管理された場所で、スタッフのみなさんが手作業で手早くタルト生地を成型し、生クリームを煮詰めてクルミと絡めていきます。その手際の良さといったら！ まるでたくさんさんの「クルミツ子」さんが働いているようで、一日中眺めていたいくらい。

丁寧な手作業のひとつひとつが、そのまま味に反映されている。あらためて知ることができた時間でした。



目の前で飛ぶように売れていきます。



バリスタがリスの絵を描いてくださいました。



もちろんおすすめはクルミツ子パフェ。



箱だけでも欲しくなってしまうかわいさ。



壁のレンガはクルミツ子と同じサイズ！



見た目はクルミツ子。実は濃厚なムース。

ユーモアにあふれるクルミツ子の世界をご案内。

#### 【材料(作りやすい分量)】

砂糖……80g 水……大さじ1  
生クリーム……60ml

#### 【準備】

生クリームは室温にもどす  
(分離しにくくなる)

#### 【作り方】

1. 小鍋に砂糖と水を入れてへらでさっと混ぜて中火にかける。
2. 鍋をゆするようにして加熱し、濃い色に色づいたら火を止め、生クリームを加える。
3. ゆするよう混ぜ、なめらかに混ぜればできあがり。粗熱がとれたら保存容器に入れる。
4. パンやクッキーにつけたり、アイスに混ぜたり。ホットミルクに加えてもおいしい。



## キャラメルクリーム

ジャムが切れた時など、ときどき自分でキャラメルクリームを作ります。焦がし具合で苦めにも軽めにも、好みの味にできます。おやつにしたり、パンにぬったり大活躍です。

あまのおやつ



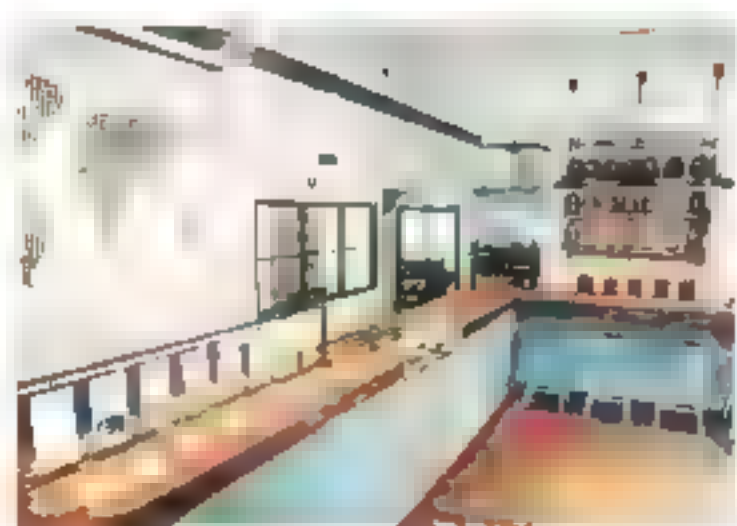
# MONTHLY REPORT

{ ただいま体験中です }

THEME

## 豆からチョコに！ ビントゥバー体験。

人気チョコレートショップ〈Minimal〉で、  
ビントゥバー作りを初めて体験！



ミニマル

Minimal 富ヶ谷本店

☎03-6322-9998 | 富ヶ谷

今回参加した「カカオ豆からの手作りチョコレートワークショップ」(参加費5,000円)は、富ヶ谷本店、銀座店、東武池袋店近郊で開催。仕事終わりにも参加できる19時半からの回もあり。スケジュールや予約方法はウェブにて。📍東京都渋谷区富ヶ谷 2-1-9 ☎11:30~19:00 全無休 8席 禁煙 mini-mal tokyo

初めましての人も同じチョコ好き。自己紹介タイムで今日の意気込みを。2.カカオに関する知識を押さえて、チョコ作りにのぞむ。「カカオって本当に繊細な果物なんですよ」と田淵さん。3.カカオはこんなにカラフル！ 4.チョコ作りスタート。焙煎されたカカオ豆の殻をとって、5.かじってみると「このままでもおいしい！」(藤田さん)。6.ミキサーに入れて、7.開けるとふわりとチョコレートの香りが。8.何度も攪拌を繰り返し、砂糖を加えると、トロツとした液状に。型に流し入れて、9.完成目前。10.冷凍庫で冷やして、出来上がり。デザインは〈Minimal〉の板チョコのミニバージョン。

「カカオの世界が少し広がったよう。」と、土岐さんが発見。豆をミキサーにかけ、カカオニブ、カカオマスと状態の変化を観察しながら進めたら、最後は見慣れたチョコレート姿に。藤田さんは「ガーナの方が好み。ほかの産地も気になります！」とチョコの世界が少し広がったよう。

REPORTER

土岐えり

とき・えり/プログラマー。頻繁に出かける出張先で、スイーツを食べるのが楽しみ。チョコは食べるのも作るのも好き。

藤田華子

ふじた・はなこ/編集者・ライター。オフはベリーダンスやサウナ・銭湯で汗を流す。チョコレート作りはレアな体験！

わたしが  
行きました！



作って見たら新発見！  
ビントゥバーの魅力。

「Minimal」富ヶ谷本店に集まったのは、ハナコラボメンバーの土岐えりさんと藤田華子さん。ここは、カカオの味わいを楽しむビントゥバーが人気の専門店。人気のワークショップでは、カカオ豆から板チョコにする工程を体験できる。

まずは基礎知識のお勉強。「カカオはどこで育つ？」「カカオの実1つから、板チョコは何枚できる？」など、答えをプリントに書き込んでいく。作るチョコは2種類だ。「味や香りの違いが明確な、ベトナムとガーナを選びました」と〈Minimal〉の田淵康佑さん。実際にカカオ豆の皮を剥いて、香りを嗅ぎ比べると、「ベトナムはガーナより酸味を感じる！」と、土岐さんが発見。豆をミキサーにかけ、カカオニブ、カカオマスと状態の変化を観察しながら進めたら、最後は見慣れたチョコレート姿に。藤田さんは「ガーナの方が好み。ほかの産地も気になります！」とチョコの世界が少し広がったよう。





いとうちあき @chiapumi8



### # 生まれ住んだ街

中部地方、関西地方のおでかけスポットを発信していて、素敵なカフェが沢山。これからはもっと住んでいる地元の魅力を発信していくそう。要チェックです。

鈴木真由子 @nattou\_musume



### # なっとう娘

毎朝8:30になると納豆を食べるLIVE配信をしている“なっとう娘”さん。毎朝納豆を食べ続けてついにグッズまでも！納豆をこよなく愛する23歳はほかにいないはず。

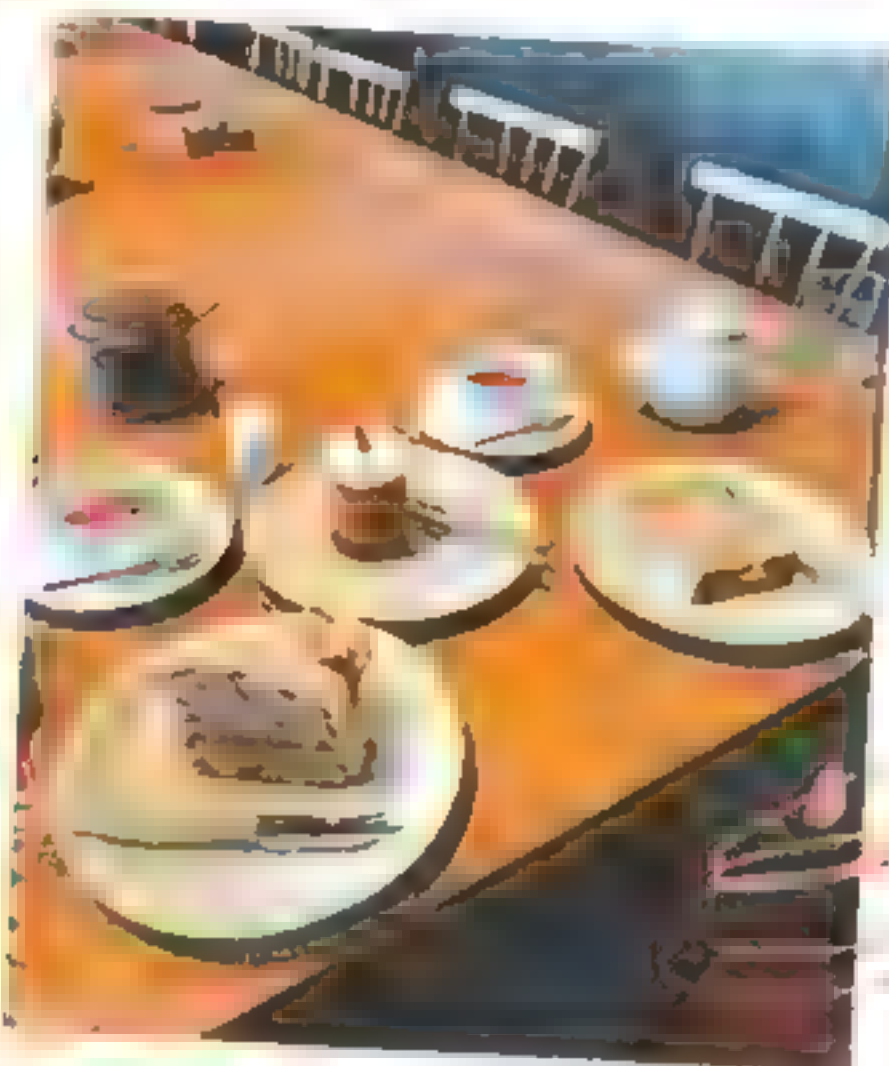
徳田美 @xxaotan201xx



### # タピオカ好き女子

タピオカをこよなく愛していて、毎日タピオカは必須！ディズニーランドでもタピオカを見つけてパチリ。毎日様々なタピオカジュースを紹介してくれています！

小竹あかり @akarileam



### # キャロットケーキ探しの旅

キャロットケーキ好きの小竹さん。「#キャロットケーキ探しの旅」では見つけたカフェが投稿されています。ぜひ検索してみてほしいハッシュタグの一つ。

竹内ももこ @l\_6mm



### # 大好きな笑顔

Hanakoでもたびたび登場する竹内さん。シェアハウスで暮らす自然体の姿や、大好物のパンについての投稿はいつも癒やされます。彼女の笑顔にいつもほっとします。

FROM DIRECTOR

日々働く女子が  
楽しくなる仕掛けを  
考えています！

Account Name  
@hanako\_lab



ハナコラボメンバーが  
編集会議に参加！

Hanakoでは「働く女子」が欲しい情報を常に発信するために、ハナコラボにも編集会議から参加してもらうことがあります。ハナコラボと一緒に本当に必要な企画を絞り出します。Hanakoの企画はハナコラボのアイデアがなくてはならないのです！



将棋

好き。

LOVE THIS!

華子さんの手には藤井聡太七段が四段時代に発売された扇子が。「将棋会館」に並んで購入。将棋の魅力は、運ではなく、自分の選択の連続で勝敗が決まるところ。



なつき 私が将棋好きになったきっかけは漫画「3月のライオン」。  
華子 これは将棋を知らなくても泣けるよね。あと、書籍「泣き虫しよったんの奇跡」や『聖の青春』など将棋にまつわる名作は意外と多い。  
なつき 棋士は個性派が多いから、「プロ棋士名鑑」を見て、お気に入りを見つけてるのも楽しいと思う。実際に将棋を指してみたい人はアプリ「びよ将棋」がオススメかな。1人でも友達とも対局できて、指すところ

「びよびよ」って音がするの。通勤途中や昼休みによくびよびよしてる。華子 かわいい(笑)。私は、観る将棋(将棋の対局を観るファン)だから、解説者にも注目。隙あらばダジャレをはさんできたり、趣味のアニメの話をしたり。こちらも個性派ぞろい。  
なつき あとは、将棋めし。棋士が対局中に食べたものに影響されて、つい同じメニューを食べたくなる。華子 盤や駒、着物など美しい日本文化を見られるのも魅力だよ。



駒にちょっかいを出す愛猫を激写してくれたのはなつきさん。「将棋ファンはなぜかネコ好きが多いみたい。春になったら花見をしながら指してみたいです」

藤井聡太ファイバーに沸く将棋界。ハナコラボの2人が、指すだけじゃない将棋の楽しさを語り合います。

右・藤田華子 ふじた・はなこ/編集者・ライター。タイトル戦前夜祭や大盤解説などイベントにも通う。  
左・藤田なつき ふじた・なつき/OL。将棋歴4年。推し棋士は杉本和陽四段。好きな戦法はトマホーク。

楽しかった！





# BACK ISSUES

買い逃してしまった号、ありませんか？  
バックナンバーは書店・web・アプリで購入可。  
売り切れる前に、どうぞお早めに。

## バックナンバー購入方法

お近くの書店もしくは、常備書店 (<http://magazineworld.jp/info/back/>) にてお申し込みください。また、マガジンハウスのホームページから各ネット書店を通してご購入いただけます (<http://magazineworld.jp/hanako/>)。常備書店でも、在庫切れの号もあります。事前にお問い合わせください。



## Hanakoが読めるアプリ登場！

iPhone、iPadでHanako電子版が定期購読できます。期間は1カ月、3カ月、半年、1年間からお選びいただけます。試し読みができる無料アプリをダウンロードしてください。※電子版では、紙の雑誌と内容が一部異なる場合や、掲載されないページや特別付録が含まれない場合がございます。



## 本誌定期購読のご案内

Hanakoが毎月、お手元に届きます。

### 定期購読料金

**8,250円** (税込み、1年12冊、通常定価750円、毎月28日発売)

### 特典

- 特大号のときでも、通常価格750円(税込)として計算。
- 1年間で1冊分無料！
- 送料は無料！

### お申し込み方法

注意事項を確認の上、電話、FAX、ウェブサイトからお申し込みください。

マガジンハウス読者サービスセンター

定期購読専用

フリーダイヤル **0120-797-300**  
(土日祝日を除く9:30~18:00)

フリーFAX **0120-679-300**

ウェブサイト

<http://magazineworld.jp/user/subscribe/hanako/>

携帯電話

<http://www.fujisan.co.jp/product/2051/>



注意事項／●お申し込み日によって発送開始号が変わります。発売日(毎月28日)にお申し込みのお客様は次号からの送付となります。発売日翌日から次号発売日の間にお申し込みのお客様は次々号からの発送となります。●初回送本時に振込用紙(郵便局・コンビニ用)および現金口座振替・クレジットカード支払い依頼ハガキをお送りします。●発送は日本国内に限ります。●ご記入いただいた個人情報(商品・サービスをお届けするために利用し、その目的以外では利用いたしません。●マガジンハウス個人情報保護規定および詳しくはお申し込みご利用規約については<http://magazineworld.jp/user/subscribe/disclaimer/>をご確認ください。

## ■ Hanako



No.1169 | ¥780

「チョコレートと冬の男。」

最旬チョコと話題の男子が夢の共演。第二特集は「食べるものがキレイをつくる！」。

No.1168 | ¥780

「幸せをよぶ、神社とお寺。」

2019年に詣でたい神社をはじめ、伊勢・出雲・高千穂の三大聖地へ。温泉街ガイドも。



No.1167 | ¥780

「全国、いま絶対にいきたい店」

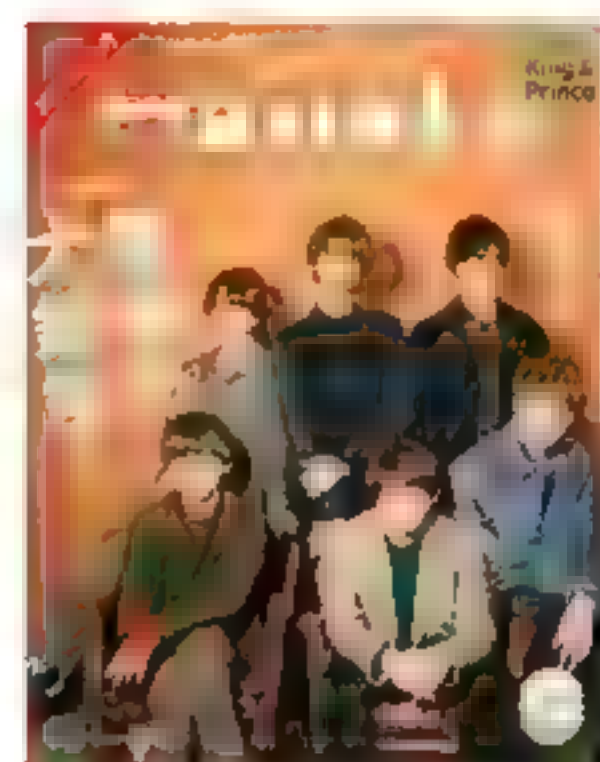
53人の食の賢者たちと選んだ、全国の気になる店。第二特集は「5感」を贈る冬のギフト。



No.1166 | ¥780

「香港、すべてが叶う街」

月刊化第1号は、いま最も活気ある街、香港へ。野村友里さんが選ぶ全国お取り寄せも。



No.1165 | ¥780

「無敵の大銀座！」

春に続いて大銀座エリアを総特集。取り外し可能な小冊子「銀座でお茶しよう」付き！



No.1164 | ¥700

「京都検定。」

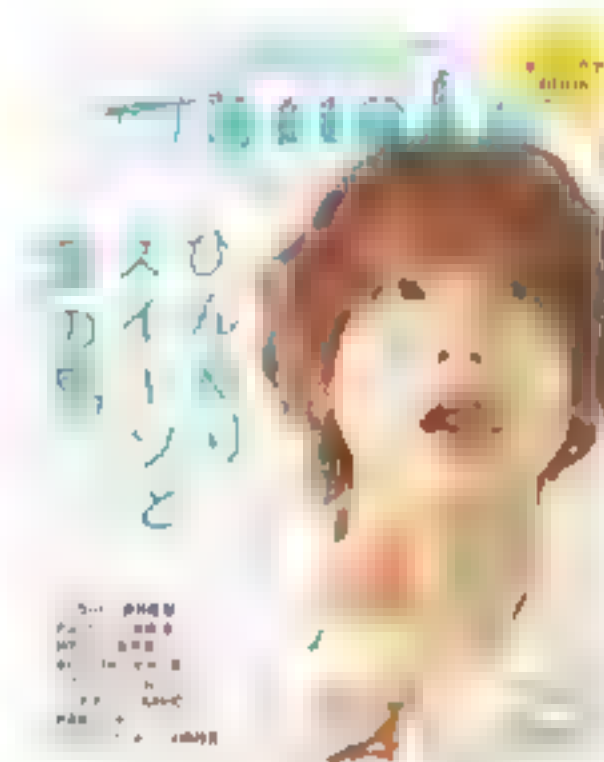
秋に行きたい京都のお店、お寺など133軒をクイズ形式でご案内。紅葉スポット集も。



No.1163 | ¥700

「横浜ロマンティック」

カフェ、洋食店、パフェ…横浜がもつロマンティックな魅力を探る。第二特集は文房具。



No.1162 | ¥720

「ひんやりスイーツと夏の男。」

ひんやりスイーツのトレンド8種を旬の男たちがナビ。付録は「オールラケアBOOK」。



No.1161 | ¥680

「わたしの夏麺diary」

夏に食べたい麺料理を2週間の日記形式でお届け。疲れた体と心を癒すヒント集もあり。



No.1160 | ¥700

「沖縄 ひとり旅だから、できること。」

目的別沖縄ひとり旅のすすめ、「ひとりごはんガイド」付き。全国の学ぶ旅、電車旅も掲載。



No.1159 | ¥680

「46人の、転職と決断。」

今、気になる女性46人の人生の転職と決断とは？ Keiko監修「天職と収入革命」が付録に。



No.1158 | ¥700

「鎌倉遺産。」

老舗から新店まで、鎌倉にのこしていきたい「名所」を紹介。人気の6エリアのガイドも。

## ■ Hanako CITYGUIDE



¥700

やさしい、吉祥寺。

ココロに、カラダに、フトコロに…、やさしさあふれる街・吉祥寺のシティガイド。



¥700

気になる、自由が丘。

個性派フレンチから美容系フードまで、2018年の自由が丘がこの一冊に。

## ■ Hanako 特別編集



¥1200

喫茶店に恋して。

今年2月に発売し大好評だった特集に、新規取材&過去の良記事も加えた完全保存版！

## ■ Hanako TRIP



¥950

台湾 好きなもの、全部。

Hanako定番の特集「台湾」。過去3回分の内容に最新情報も加え、台湾の今がここに。



# 台湾で おやつ の時間。

台南、台中、  
澎湖、そして台北へ。



哈密瓜 +  
新鮮草莓



泰成水果店

布丁

Illustration by  
Vita Yang

台湾のおやつに物語は付きものだ。  
台南に行くなら新鮮なフルーツと  
日本から伝わったプリンを食べなくては。  
レモンケーキならなぜか台中だ。  
台北人なら誕生日ケーキには、  
「世界一のクリーム」のあの店と決めている。  
そして、台湾には「ピーナッツ島」といわれる、  
入手困難なおやつを作っている島がある。  
台湾人なら知っている、その土地を代表する  
名作おやつの数々を巡る旅に出ませんか？



平和な気候に恵まれ、歴史的な建物が残っている街並み。平和でのんびりとした独特の空気感を持つ台南は台湾人の憧れの地だ。今では昔ながらのお店と、台北からの移住者が開くおしゃれなカフェやB&Bが街と程よく共存している。台南はここ数年「台南ブーム」で週末の新幹線がほぼ満席になるほどたくさんの方がやってくる。

都会からやってくるみんなのお目当ては、昔ながらのいろいろなおやつ。我々もパナコラが台湾のメンバーで台南出身のバティシエ、イチヂクのガイドのもと「おやつホッピー」で

# 台南

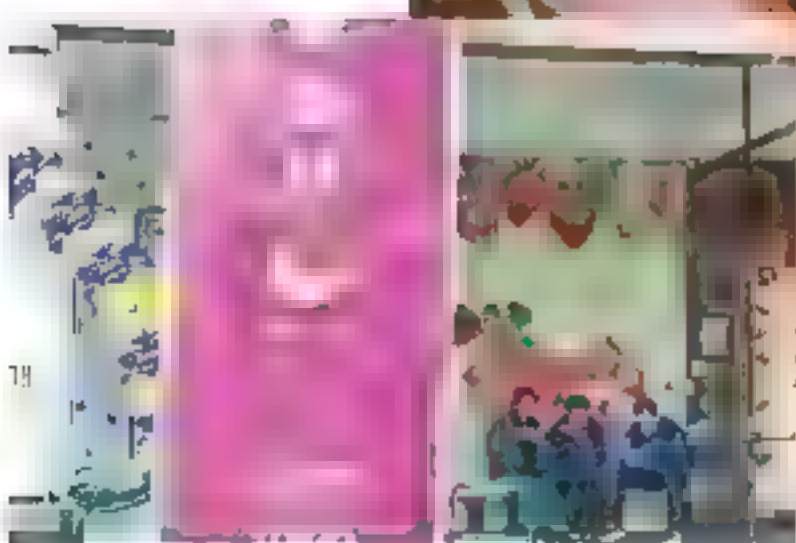
## 布丁

MUST EAT TAINAN SWEETS  
必食はプリンと豆花。  
ベストムを制覇しよう。









イートンディング

#### 依蕾特布丁

☎06-2260-919 安平區

台南を再びプリンブームに導いたのがこの店。大学受験の勉強をする娘に作ったという「お父さんの味」プリン。20年前に試しにネットで販売してみたら大評判に。台南のコンビニでも売られるようになり、お店もできたという伝説のプリンはちょっとリッチ。●台南市安平區安平路422號 ☎10:30 (土日10:00) ~21:00 金無休 ※店頭は販売のみ

メノム

#### 吃麵吧

☎06-223-1665 中西區

フレンチ出身のシェフは、両親に喜んでもらえる料理を作ろうと台南にUターン。麵はもちろん、冷蔵庫に入っている小皿料理も美しい。テイクアウトしてワインとともに食べたいほど。プリンはリコッタチーズが入った滑らか、極上スイーツだ。●台南市中西區保安路159號之1 ☎11:30~14:30、17:30~20:30 金火水休 卅30席

タイチンスイゴードイエン

#### 泰成水果店

☎06-228-1794 正興街

日本人にしたら太っ腹！ のハーフのメロンの上に自家製ジェラートとフルーツを添えたメロン+自家製アイス+フレッシュイチゴ220元は若き4代目が考案したスイーツ。最後に甘いプリンで締めるのが台南流。プリンに固めの正統派。●台南市中西區正興街80號 ☎14:30 (土日13:30) ~売り切れ 金不定休 卅50席

ホノソーアイヌーディエンアーホーブディン

#### 弘記美食店(阿婆布丁)

☎0987-820-024 鴨母寮市場

市場の中にある名物プリン。「阿婆」とはおばあちゃんという意味。その名の通り、毎日お店に立つおばあちゃんが、日本時代からのレシピで作ったプリンだ。特に有名なのは、巨大なプリン。優に10個分は超える大きなプリンに併に1杯分！ 休日限定販売です。●台南市北區成功路148號 ☎7:00~12:00 (売り切れじまい) 金月休





#### 修安扁擔豆花

☎06-226-1069 | 中西區

たくさんの台湾料理の屋台がひしめく國華街にある有名店。桶を担いで豆花を売っていたおじいさんから受け継いだ、昔ながらの豆花が人気。ぶるんとしたでんぶん質で作る、自慢の自家製黒糖ゼリーと異なる食感の豆花と一緒に食べるのがこの流儀。●台南市中西區國華街三段157號 ☎8:00~22:00 金無休 ㊦42席

#### 無名豆花

☎06-224-1474 | 北區

豆花の味わいを決める大豆も石灰も台湾産、しかも1杯30元からという低価格を守る気骨ある店だ。小豆煮もタロイモから作るタピオカも全て自家製。台湾人の心のおやつ、豆花をとことん丁寧に仕上げ、うるさい台湾人の間で「無名」という有名店に。その違いは一口でわかるはず。●台南市北區北忠街176號 ☎10:00~17:30 金火休 ㊦12席

#### 冰郷水果店

☎06-223-4427 | 中西區

5月まではイチゴシーズンとあって、太っ腹な氷の盛りで有名な「冰郷」は大にぎわいだ。かき氷とこだわりのフルーツを、限界に挑戦するように盛る店として台湾中で知られている。が、実は豆花も丁寧に作られていて、知る人ぞ知る絶品だ。8つのトッピングはどれも甘さ控えめ。●台南市中西區民生路一段160號 ☎12:00~21:00 金不定休 ㊦80席

#### 同記安平豆花

☎06-391-5385 | 安平區

台湾全土で食べられている豆花だが、ここ安平の地で商いを始めた創業者は、手押し車で路地までも売り歩いたことから人気に。以来、安平の古跡めぐりと一緒に知られる存在となった。とろんとしていて、あっさり味。この店はめずらしくレモンのソースがある。冬は温かくしてめしあがれ。●台南市安平區安北路433號 ☎9:00~23:00 金無休 ㊦200席





注文が入ったら  
カスタードをつめます



## MARKET SWEETS

### 優しさと素朴さに 出会える伝統市場。

台湾の昔ながらの代表的なおやつが並ぶ伝統市場。  
どれもどこかで一度食べたような、そんな味わい。  
あんこにお餅に洋風菓子、さあ何を食べますか？



## 西門市場

8種類の具材がトッピングされた八寶冰が有名な〈江水號 (ジャンスイホウ)〉や、パフをいくつも重ねたような軽い食感のシュー生地にかスタードクリームをたっぷりつけてくれる〈百珍麵包蛋糕 (バーテンメンバオダンガオ)〉など、心安らく市場スイーツの宝庫。◆台南市中西區西門路二段177號 ※営業時間や休日は店によって異なる。

## 市場 甜點的

市場のスイーツ

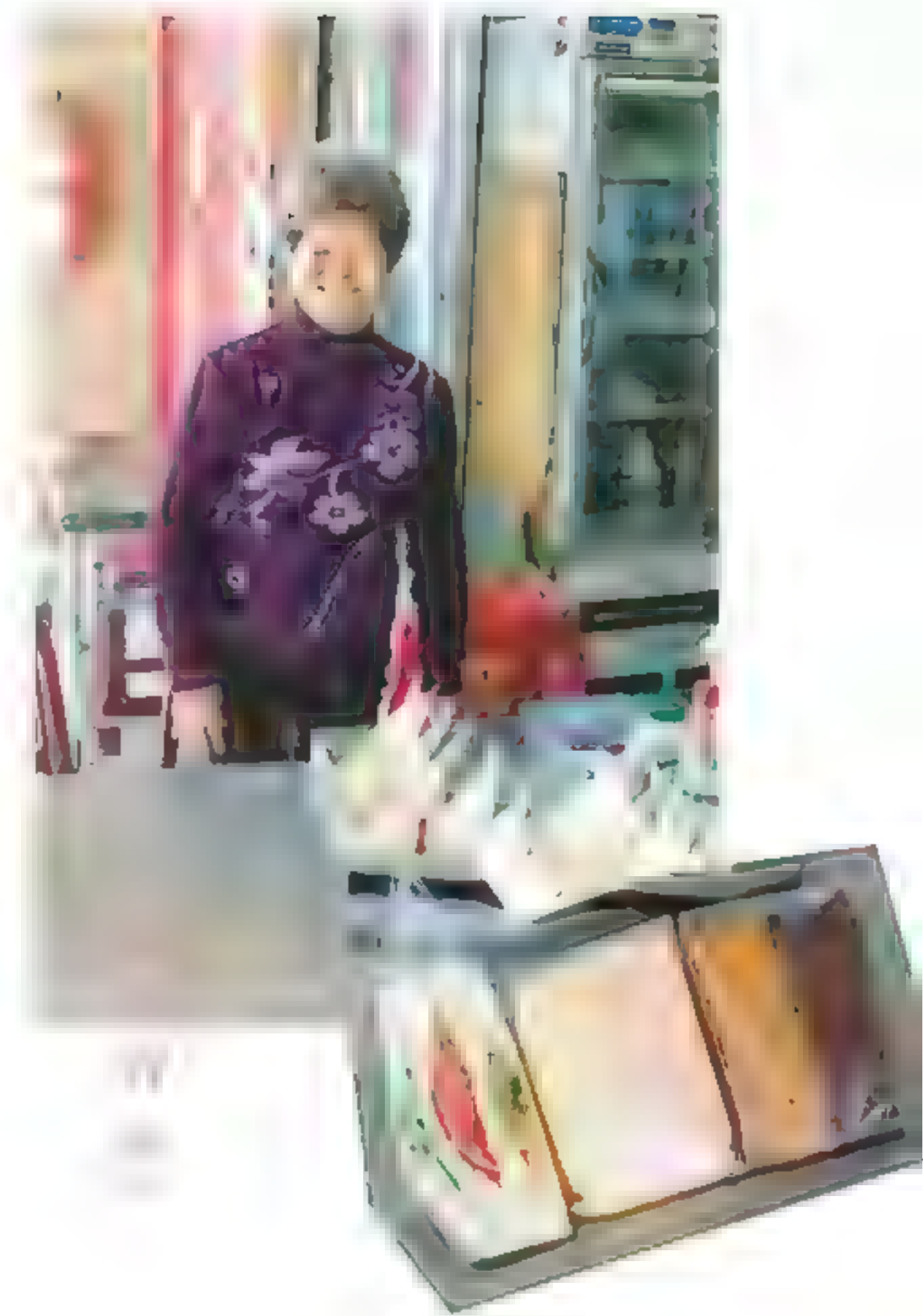
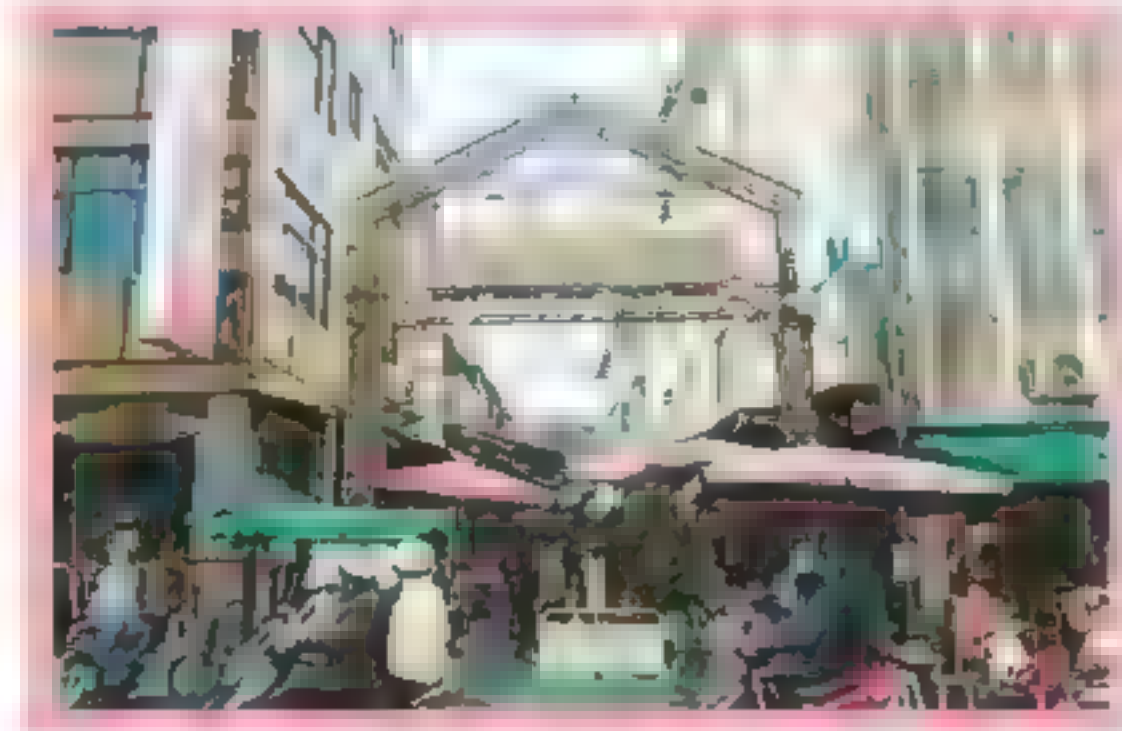






昔から“台南人の台所”として親しまれてきたが観光客は意外に少なめ。朝の4時から営業しているサンドイッチの店や、氷の上に小豆などをたっぷりトッピングした台南ぜんざいの店など“店名のない穴場”ぞろいなので冒険気分です！ ◆台南市中西区青年路164巷26號 ※営業時間や休日は店によって異なる。

## 東菜市場



伝統市場で  
地元の人と触れ合いたい

台湾の素朴な味に会うなら、食を支える伝統市場へ。

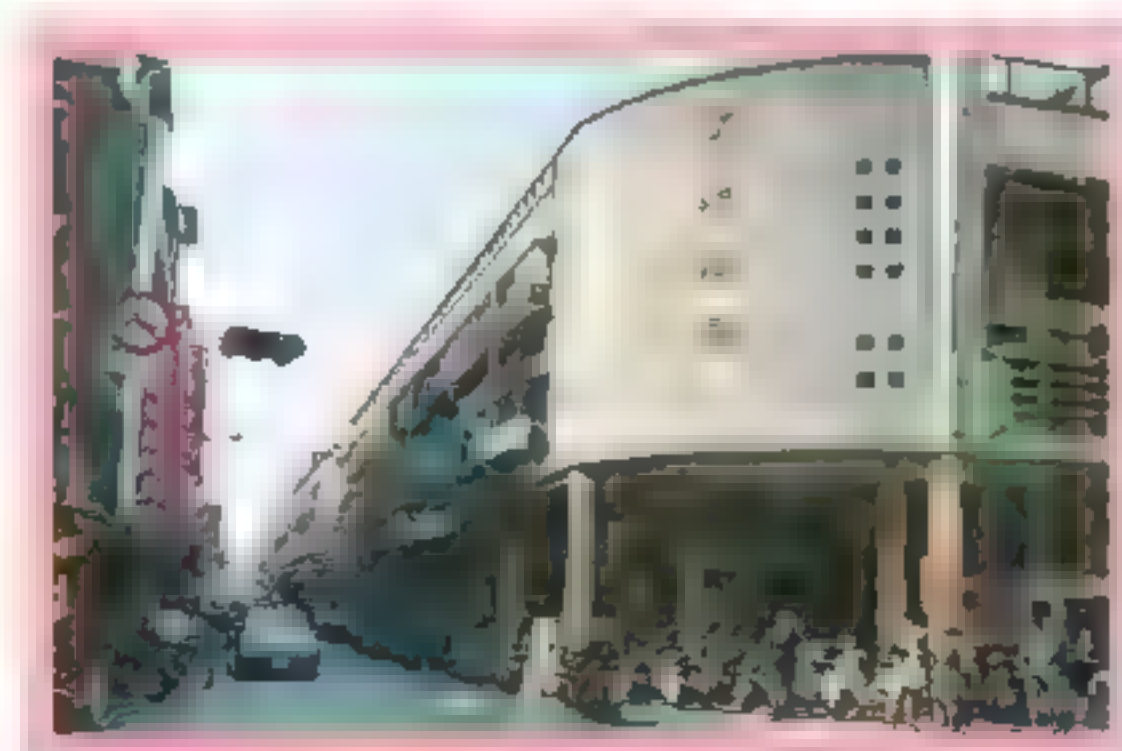
台南には100年以上の歴史をもつ伝統市場がいくつもある。買い物をするお母さんたちや、手を引かれた子供たちが行き交ってにぎやか。おやつ案内人のイチチョンもスイーツの試作をするために市場によく足を運ぶ。(西門市場)には、カノエができたりして観光客もやってくるようになりまし。台南人なら皆、行きたいの市場があるんです。日本と違って台湾は甘味が穏やか」と彼女が言うように、どこも控えめの甘さで、素材の味が際立つのが特徴だ。〈永樂市場〉で金時豆を売っている黄法銘さんの煮豆もほんのり甘い。ここでこの商売をして20年。日本語で紅豆はなんていうんですか?と黄さんはにっこりと話す。(東菜市場)で寒天を食べれば、「あんこが足りないね」とさつとお玉で追加のあんこを入れてくれる。伝統市場は気持ちかうれしくなる、優しい出会いの交差点なのだ。



## 東菜市場

酒場なども多く立ち並び、台南の市場のなかでは“夜型”な〈康樂市場〉だが、甘味専門の〈阿川粉圓 (アーファンユン)〉は午前10時から営業。レモンの風味がさわやかな愛玉やもちっとしたタピオカがおいしい粉圓は、デザートに。◆台南市中西区國華街二段123號 ※営業時間や休日は店によって異なる。

ほんわか  
小豆がやわらかい



## 永樂市場

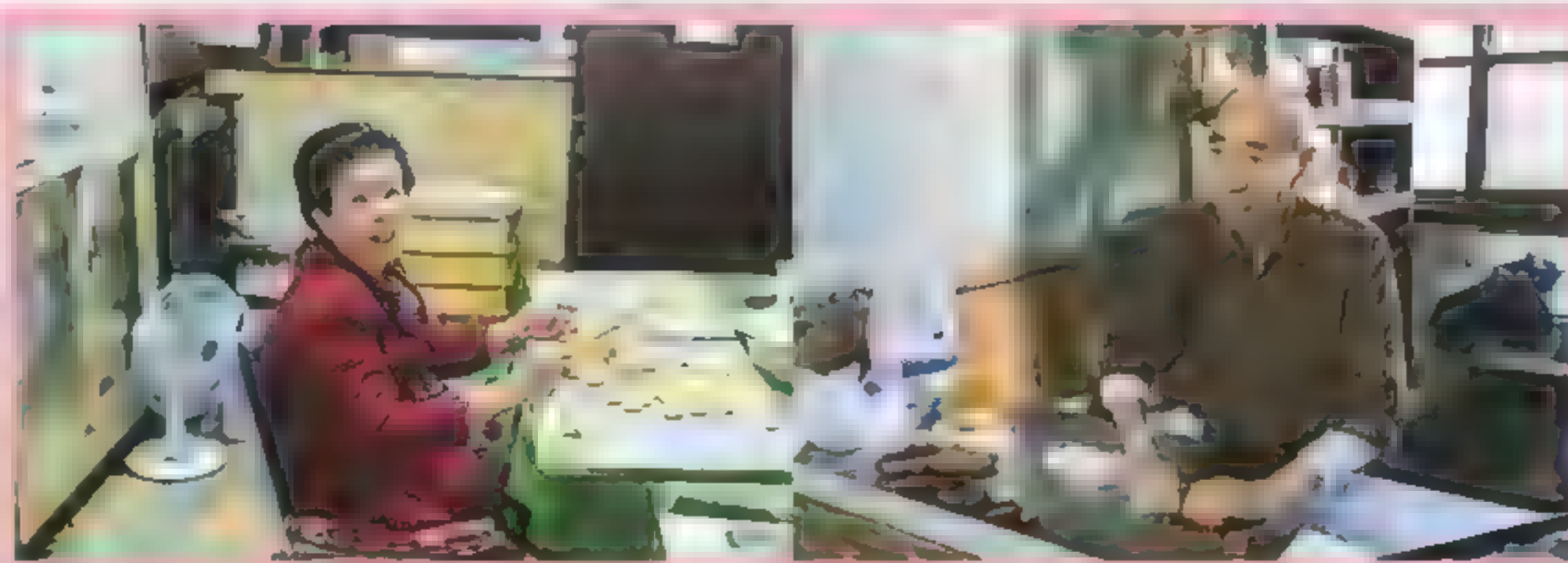
市場の外側に金時豆を売る〈阿法紅豆 (アーファホントウ)〉が。かつて砂糖の産地だったこともある台南。朝に甘い煮豆を食べる習慣があったそう。1パック20元(小)。手作りの紙コップで作る一口サイズ5元もあり。近くの牛肉スープの有名店〈永樂牛肉湯〉が目印。◆台南市中西区國華街3段175號 ☎8:00~15:00 金月火休







上・ショーウィンドーにはこのように、一口サイズのお菓子がトナーに盛られてディスプレイされる。種類は日により異なる。「開口笑」(カイユウシャオ)なんて愛らしい名前のゴマ入りの揚げお菓子もある。



## 烤制

焼き菓子

食べてしまおうのが惜しい、  
工芸品のようなお菓子。

上の写真は、右がおなじみのドーナツ、真ん中がココナッツ味のココナツボーロ、そしてアーモンド型のクルミのクッキーはほんのりとチーズ味で、ショートブレッドと呼ばれる。これらは、伝統的な焼き菓子だ。あまりの愛らしさに、店頭でつい足を止めて見入ってしまう。  
《新裕珍餅舗》はオーナーの柯炳章さん(コウヘイチャウ)が60年以上も前の20代の頃に開いた街の小さな洋風菓子店。かつては台湾でも砂糖は貴重で、こうしたお菓子は結婚式などの特別なものだったが、残念なことに姿を消しつつある。  
「私の父親もお菓子職人で、同じようなおやつを作っていました」というイチン。そんな父の背中を見て育ち、台北でパティシエとなった彼女にとって《新裕珍餅舗》は、昔の自分に引き戻してくれる存在。

エプロン姿のオーナーと、髪をきちっとセットした奥様が作業場に入ればお菓子作りが始まる。共に80歳を超えるご夫妻。この小さな台湾の伝統がいつまでも台南のショーケースに並び、私たちの再訪を待ち続けてほしい、そう願わずにはられない。

### 新裕珍餅舗

☎06-222-0420 中西区

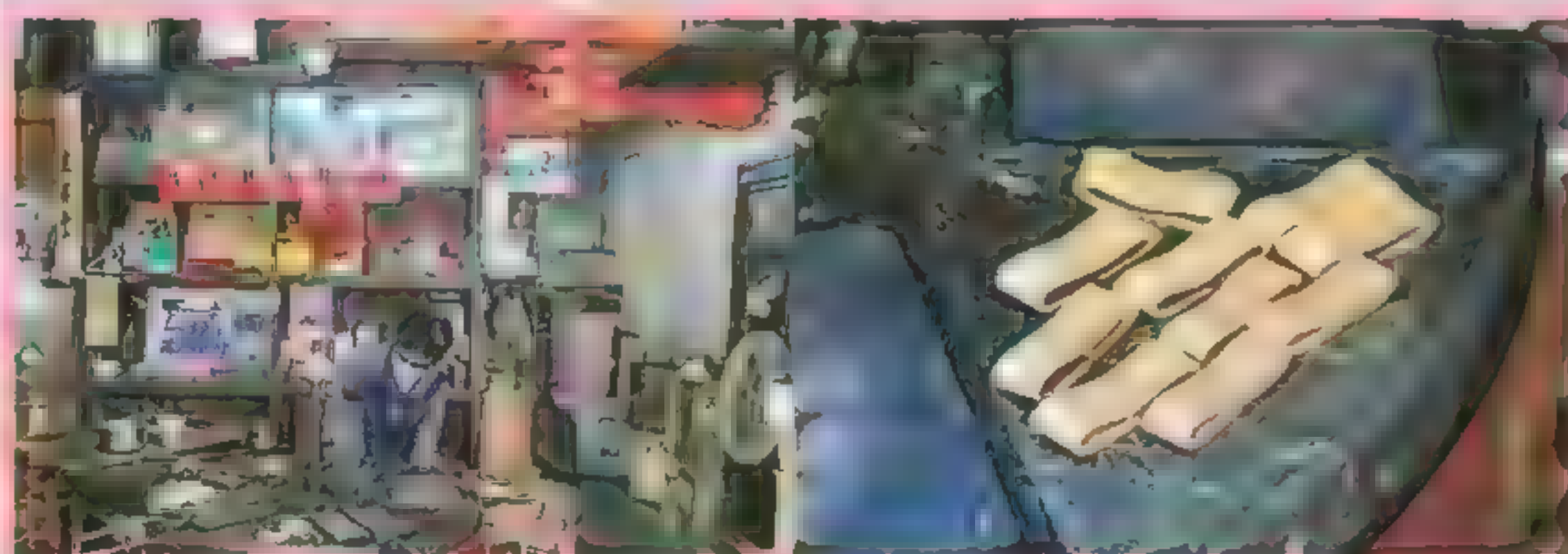
ほかにもふわふわの台湾式マカロンなど、可愛いお菓子がいっぱい。クッキーは日持ちがするのでお土産にも。「最近は砂糖の量を減らしている」とオーナーの言う通り、お菓子はどれもライト。  
◆台南市中西区民權路二段60號  
○8:00~20:00 全無休





# 煎餅

せんべい



上・中央のLeng tih tongの文字はお店の名前をアルファベントで示したもの。日本の瓦煎餅より薄い生地で、軽い歯ごたえ。左・台湾名産のピーナッツ味もある。小さな路地裏にある店はいつもお客でにぎわっている。

路地裏を歩けばふんわりと  
こうばしい香りが漂う。

ネット販売で常に売り切れのおやつは、台南「連得堂餅家」の煎餅。主に小麦粉と卵、そして砂糖のみの生地で作られている。ここは水を加えない生地を使うのも自慢。高温で焼き上げた煎餅はほのかな甘さで、その味は日本の瓦煎餅に近い。現在は4代目が後を継ぎ、100年以上変わらない味を焼き続けている、台南を代表する存在だ。台北の一部の店に置かれていることもまれにあるが、台南のオンラインを求め、店は常に行列ができている。

店内の中央に置かれた釜で一枚一枚手焼きされる煎餅。よくよく見ると、お店の名前を英文字であしらったハイカラなもの。二代目がアメリカ軍向けに考えた。日本時代には海苔、ゴマ、味噌などの食材と組み合わせたりと、時代ごとに少しずつ変化を見せてきた。通販分はすでに5月の販売分まで予約済み。店での購入は一人2パックまでと大人気なのに、お客が多くても生産量を増やすことはない。ずっとこの路地裏の店で、同じ機械で焼き続けることがお店の唯一のポリシーなのだ。

レンタイントンビンジャー  
連得堂餅家

☎06-225-8429 | 北區

中心地からちょっと離れた場所にある小さな路地裏のお店。店頭では雞蛋煎餅、味噌煎餅の販売のみ。ピーナッツ、海苔、ゴマ味は予約かネット販売。売り切れじまいになることもあり。☉台南市北區崇安街54號 ☎8 00~20 00 (土~18 00、日~14 00) 無休



# 珈琲店

リノベカフェ

RENOVATION CAFE

台湾が恋した、  
「バリバリ」って何のこと？

台湾で面白いものはない？と聞けば、  
皆の答えは一つ。「それはバリバリ！」。  
素直に「バリバリ」というが、一体何のこと？

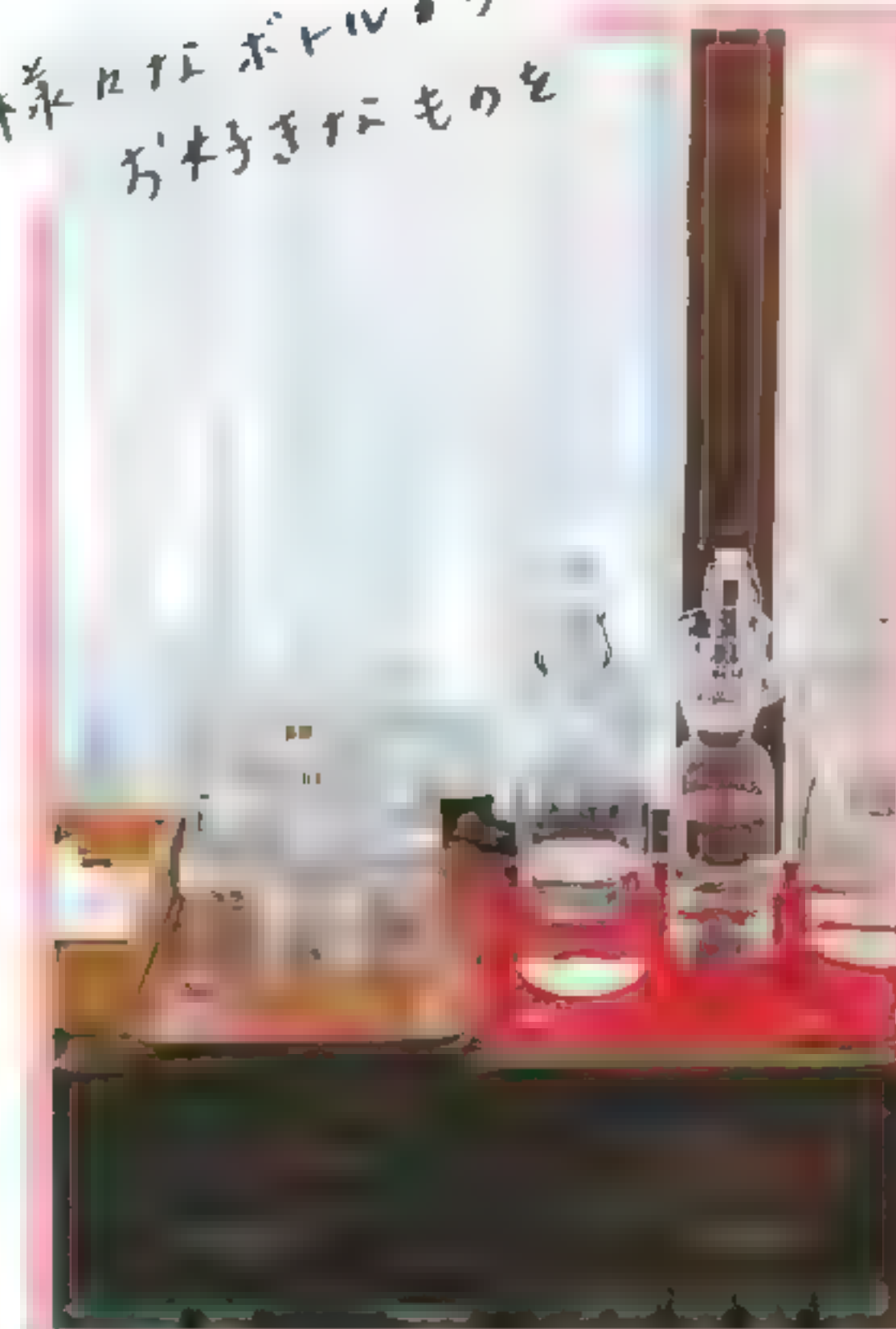




## SWEETS

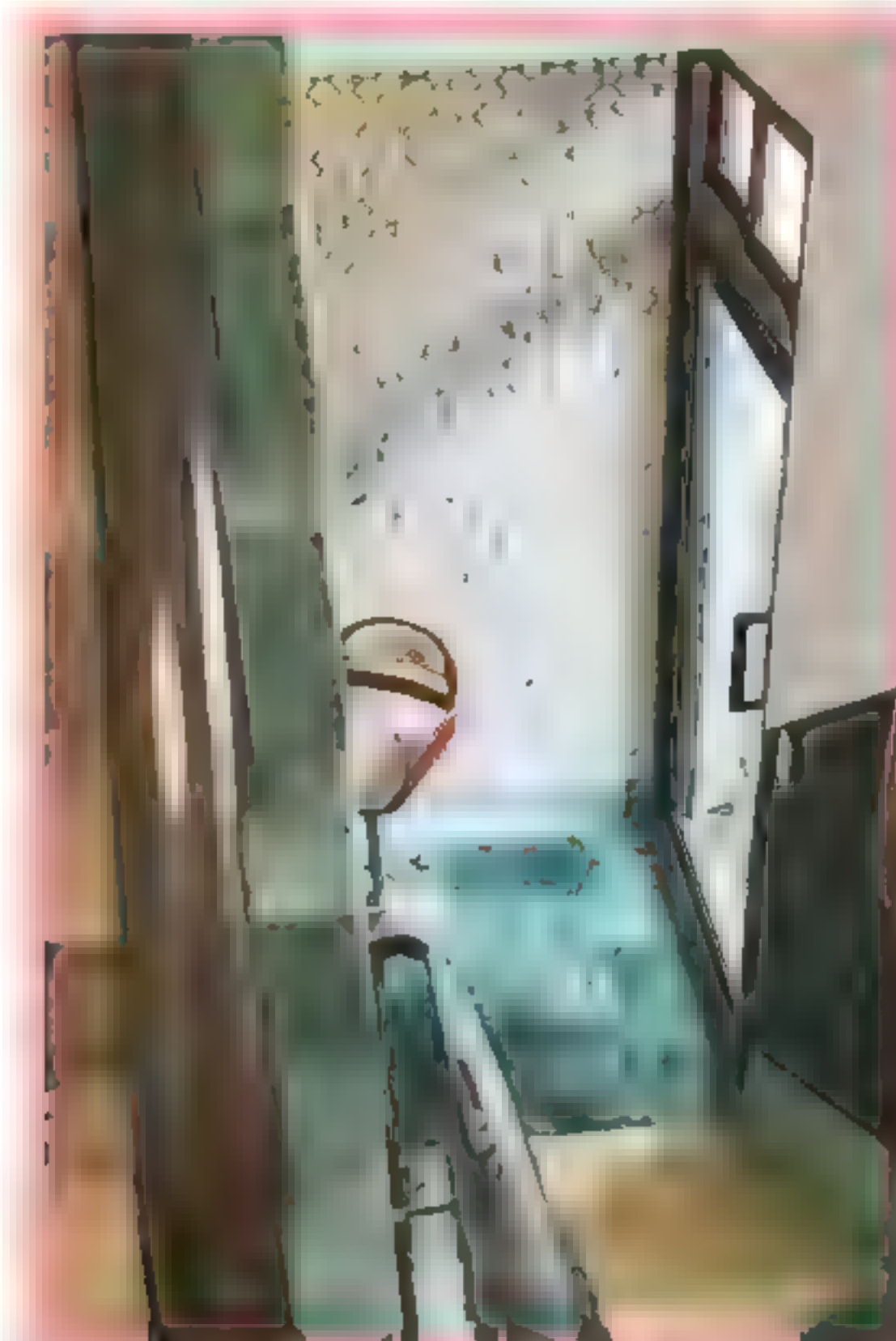
台湾の素材をできるだけ使用したパウンドケーキやチーズケーキ、ティラミスなど、アメリカンタイプとフランス菓子を手作りしている。コーヒー豆は台南の有名ロースターのものを使用。右からパウンドケーキ90元、胡麻ラテ150元、ブルーベリーチーズケーキ110元。ラテには台湾の伝統菓子が付く。

様々なボトルから  
お好きなものを



## VINTAGE

台湾にも少しずつ増えているヴィンテージ好き。器などは北欧のものもちろほらと見受けられた。アンティークの水差しは光が映えるところに置かれていたり。その演出手腕は抜群だ。



## MODERNISM

50年前の古い建物をそっくりリノベーション。元のオーナーは日本帰りの病院経営者だったそうだ。石造りの階段や手洗きのタイルなど、職人技が光る当時のインテリアを上手に活用している。

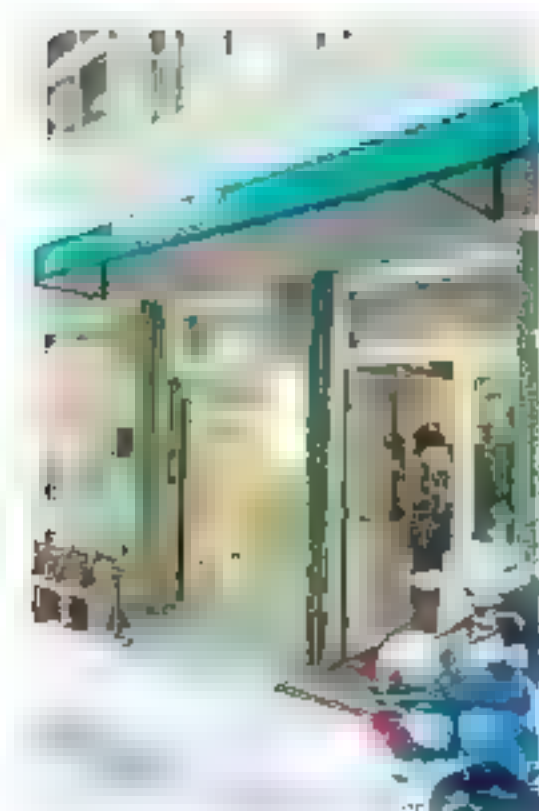
1950年代のエドワーズ  
イメージのお部屋



## STAY

3階は宿泊施設になっている。キッチンもあるので、夜市や屋台で台南フードを買って、備え付けのヴィンテージの器に盛り付けて夕食、なんてすてきな台南の夜をを暮らすように過ごすことも可能。1泊3,180元〜。全2室。

台南でしか実現できない、  
デザインワールドへ。



パリパリアパートメント

PARIPARI APARTMENT

☎06-221-3266 | 忠義路

1階から3階までをまとめて「パリパリ」と呼ぶ。2階のカフェの大きな本棚には日本の雑誌や1980年代のLPレコードが飾られている。民宿は週末なら1カ月前の予約がベター。📍台南市忠義路二段158巷9号 ☎11:00~18:00 全無休 🍴34席(カフェ)

「台南に来たら忠義路に行かなきゃ」と皆が言う。1階のショップ、2階のカフェ、3階の民宿を合わせて「PARIPARI」と呼ぶ、4人のオーナーが経営するライフスタイル提案型施設のことだ。オーナーの一人がカフェと民宿のインテリアを担当する。タイル張りの壁などは50年前の建物を生かし、ヴィンテージ家具が置かれる。まるで「ペンダース」や「ジャムッシュ」の映画の世界に入り込んだのだと思うような完璧なインテリアを目の当たりに、軽々しく「映える」なんて言葉は使えそうにない。なんと彼は予約殺到で、どうあがいても入れないほど人気な台北のおしゃれ火鍋店のデザインも担当した「時の人」だった。ところで「パリパリ」の意味は？「台湾語でかっこいい、イケてる。語源は日本語だと聞いているよ」と言われたが、それって「パリパリ」なのでは？その答えは誰もわからない。





好きが高じて極めた、  
台湾のオンラインワン喫茶店。

大阪の喫茶店が一人の台湾男性の  
生き方を変えた。グラフィックデザ  
イナーだった通称クワバラさん。  
「何か」を求め日本の語学学校へ。  
出会ったのは喫茶店。「マスターは  
個性的な人が多く、こんなふうに生  
きばいいんだ」と開眼した。

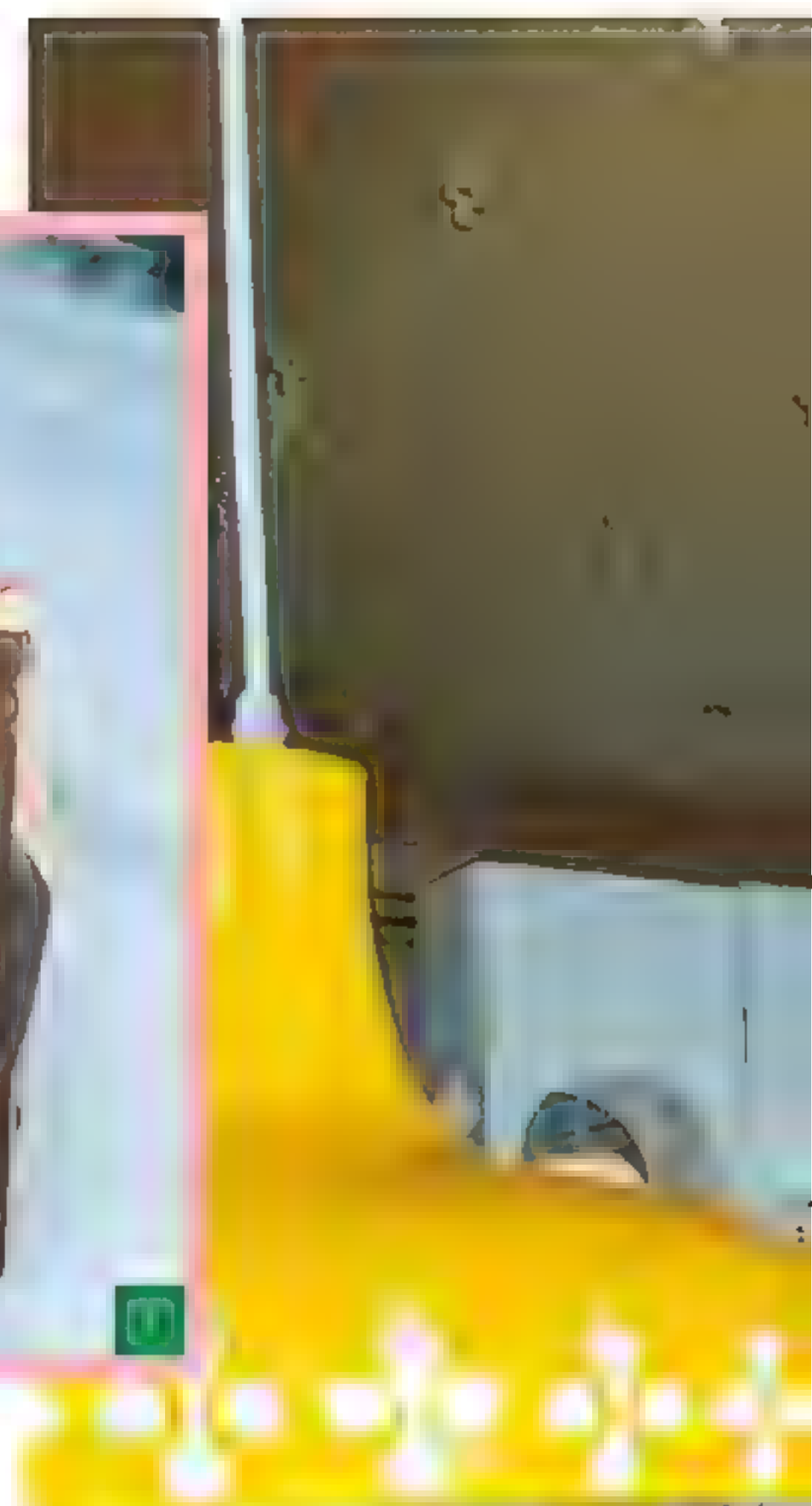
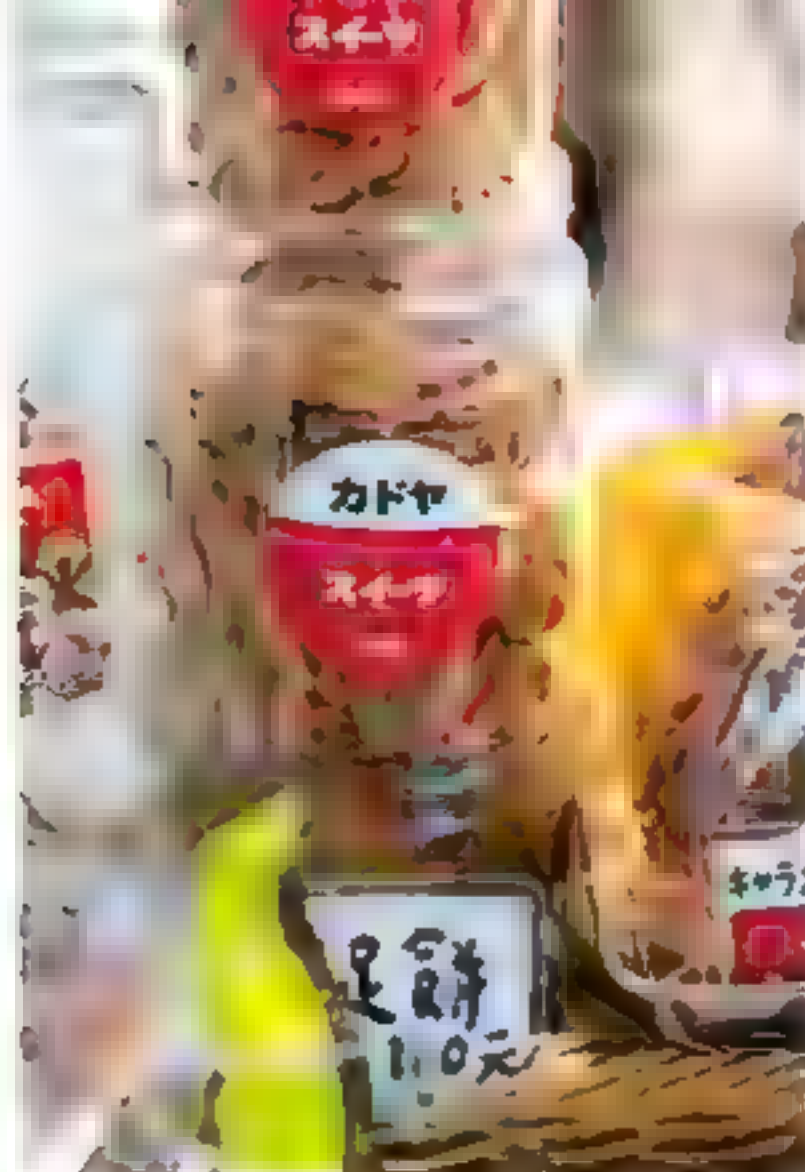
帰国後、夢を実現するなら台南と、  
洗車場跡地に、半年でセルフビルド  
の「喫茶店」をつくった。椅子とテ  
ーブルは地元の大工さんに再現して  
もらい、仕上げはお得意のデザイン  
ワークで。日本語と中国語でメニ  
ーを書き、壁には日本語のチラシを。  
古いレースを切ってカーテンを作り、  
黄色とオレンジのビニールテープを  
繋いでキャンビーに見立てた。でも、

## KISSATEN

### 日本の喫茶店が台南に 引っ越して来た？

昭和を思わせるクラシックなタイル張りの一軒家。  
白と赤の看板には日本語で「カドヤ」の文字が。ここは台南か？と  
狐につままれた気分で、いざ話題のメイドイン台南の喫茶店へ。





の時間。  
・ 台南



写真はレモンのタルト149元、コーヒーに炭酸が入っている、アメリカのコーヒー140元。このほかに、ティラミス、里芋ケーキ、レモンケーキなど生ケーキは時間ごとにより、テイクアウトできるメレンゲ、クッキーなどの焼き菓子なども入れて60種類ほどが用意される。

「結果的には割高になってしまいました」とマスター。カウンターのツールもまさに日本にありそうだが、こちらでも台南で作製してもらった。〈KADOYA〉をオープンするために再現したものが9割で、お皿やグラスだけはさすがに作れなかったで輸入したそう。ちょっと後悔？のクワバラさん。

グラフィックデザイナーだったマスターの実力が至るところで発揮されている。どこか日本のものとは違う白と赤の看板は手作り。お菓子のステッカーも、お土産のお菓子を入れてくれるショッパーも、昭和を意識したデザイン。外観のキャノピーも、ビニールテープを貼り合わせて自作した。

# KADOYA 喫茶店

☎06 200 3434 東區

街の角っにあるのでくKADOYA。大阪で「個性的なマスター」に出会って、あれでいいんだと気が楽になったとか。まあ、確かに変わってます、クワバラさん。📍台南市東區樹林街一段36號 ☎13:00~20:00 (金土日~22:00) 金火休 日40席



## 一体誰がつくったの？

「桑原商店」の看板を持つのが、マスターのクワバラさん。本名は明かす。その名で通す。2013年、開店し「失敗するかどうか」を考えず好きなことをやってみたら半年後からお客さんが入り出したという。お店の裏に新たな店を製作中。もちろんクワバラさんの自作。今度はかき氷などを出したいそう。

これだけで終わらないのがクワバラさん。「日本で語学学校のあと製菓学校にも行きました。ここのスイーツも自分で作ってます」。これはもはや彼のインスタレーションレベル。台鉄台南駅からタクシーで5分、その完成度を確かしに行かなくっちゃ。



# PEANUT CANDY

パイナップルケーキより人気。  
ピーナッツ菓子の故郷へ。

“台湾のハワイ” との呼び声も高い澎湖名物といえば、  
「花生酥<sup>カインスー</sup>」というピーナッツ菓子。人気店のものはいまや入手困難。  
大ブレイク中のローカルおやつ<sup>カインスー</sup>のルーツをめぐってみよう。



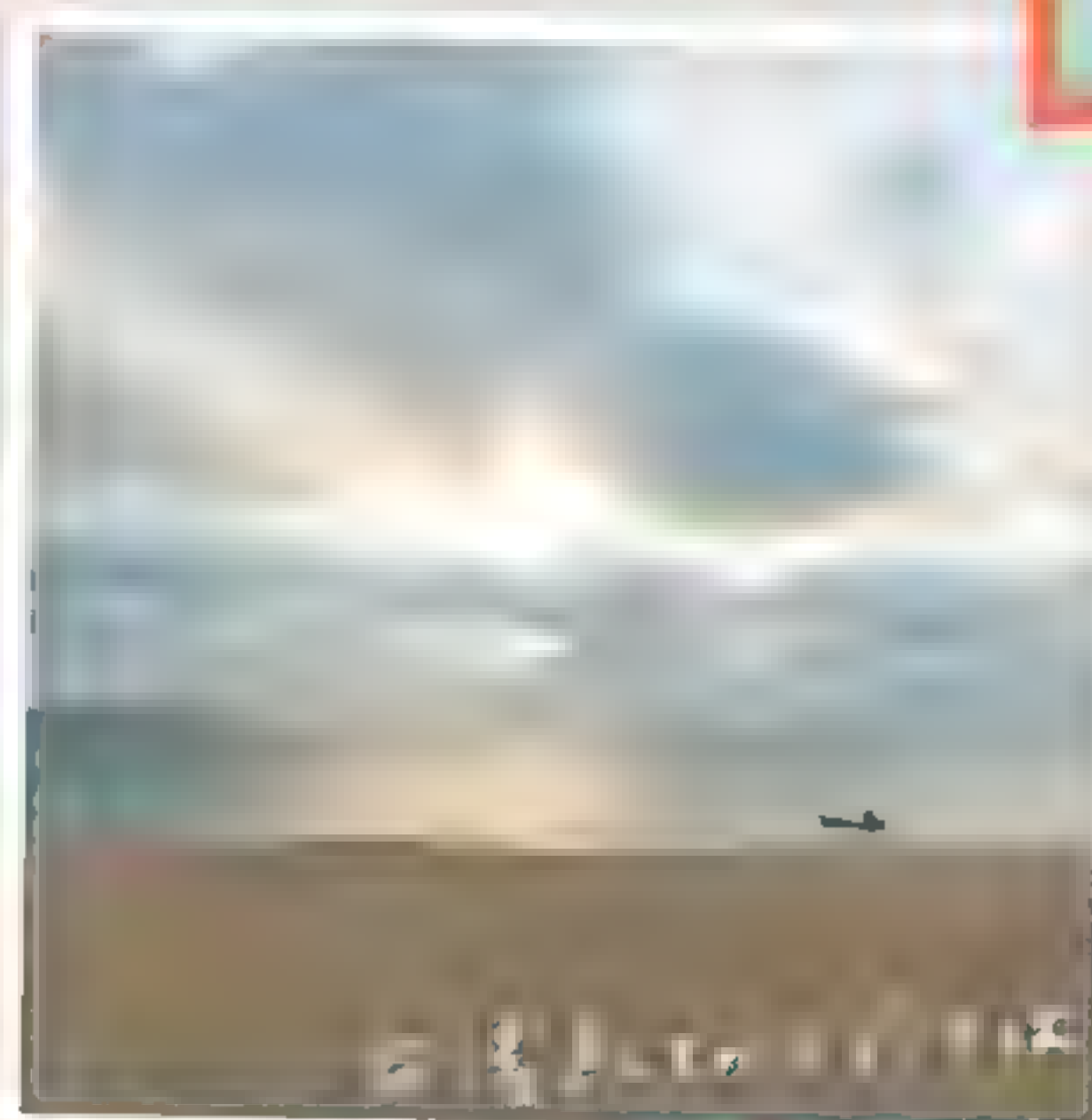
PENGHU

道路沿いに巨大な  
ピーナッツマンを発見！



ピーナッツの産地であることアピールする  
ファンキーなピーナッツマンを発見！ 黄色  
とあって、サングラスは必需品！ ちょっと  
ゆるめなビジュアルにほっこり

市内から見える海。ハイシー  
ス客でにぎわい。というビーチ



海もとってもきれい

ポンプー知所のひとつ  
迫力の柱状玄武岩



市内から車で30分ほどの場所にある大草嶺  
玄武岩。1,000年以上前、溶岩が噴出した後、  
海水によって急速に冷やされたことでできた  
という六角状の岩は、一見の価値あり。

台湾の冬至に食べられるトウモロコシ（タロイモ）  
お店も。黒糖とは伝統的な材料  
で、温かい白玉団子のこと。日本のあんこ餅より  
も甘さひかえめの小豆をかけて食べることも。



タロイモスイーツの  
お店でちょっと休憩

街中にはレトロ可愛い  
お店がそこかしこに！



馬公市内の〈新青亭餅舖（シンチンタイビンブー）〉は90年続くお菓子屋さん。家族経営で  
日本の駄菓子店のような和やかさ。タロイモと  
もち米粉を混ぜて揚げたマールオをお土産に。



一度食べたら止まらない!?

時間。台湾随一の離島リゾート、ポンフー島のローカルスイーツがいま、『嵐』を巻き起こしている。

もともとピーナッツの生産が盛ん

いるが、なかでもファンが「2トッ  
ノ」と口をそろえるのが、自分の店  
で製造・販売をしている〈正義餅行〉  
と〈正一食品〉だ。

美味深いのは、この人気を盛り上  
げているのが日本人だということ。  
〈正義餅行〉の場合、台北でそのセ  
レクトに定評のある店に卸していた

ト上でも「正義の花生餅を探してい  
る」といった書き込みを目にするの  
対に購入できるという保証がないか  
ら。〈正義〉では、すべての工程を

っているため、たとえ本店に飛び込  
んでも購入できる見込みはない。そ  
してもうひとつの人気店〈正一食

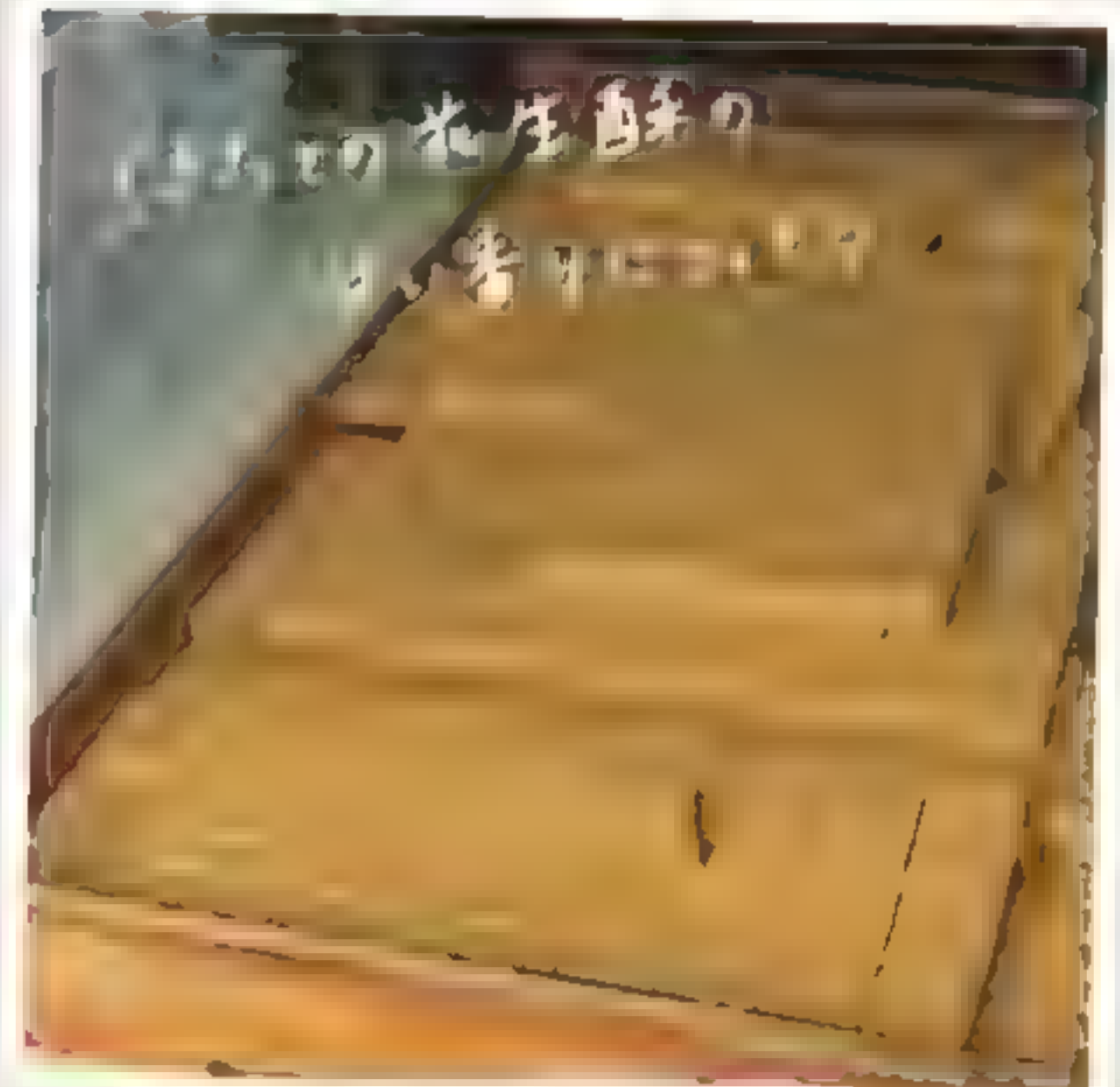
ていくという現象が起きている。

まさに、ピーナッツ狂想曲ともい  
える人気ぶり。〈正義〉や〈正一〉は

袋詰めも仕上げる計量も  
ぜんぶ手作業

大の正義餅と生  
一上りやのつ  
ききより 生餅を焼く石火の早ワサで色

〈正義餅行〉と人気を二分する「正一食品」  
ばに売り切れた場合、翌に  
方から夜。それでも「絶対に正一の花生餅を  
食べたい!」という人が後を絶た



棚に並んだ瞬間から  
飛びように売れます!

はんこ  
トロなほ

市内からは車で!  
花生餅ファンからは「&J」とみられる〈正義餅  
行〉。バケ買い必至の可  
事前に連絡すれば宿泊ホテル「配送も可能

レトロな風合いの袋も  
大小あります

及し せ 〈正義餅行〉それはス  
れに連絡をすれば西よく購入できるかも!



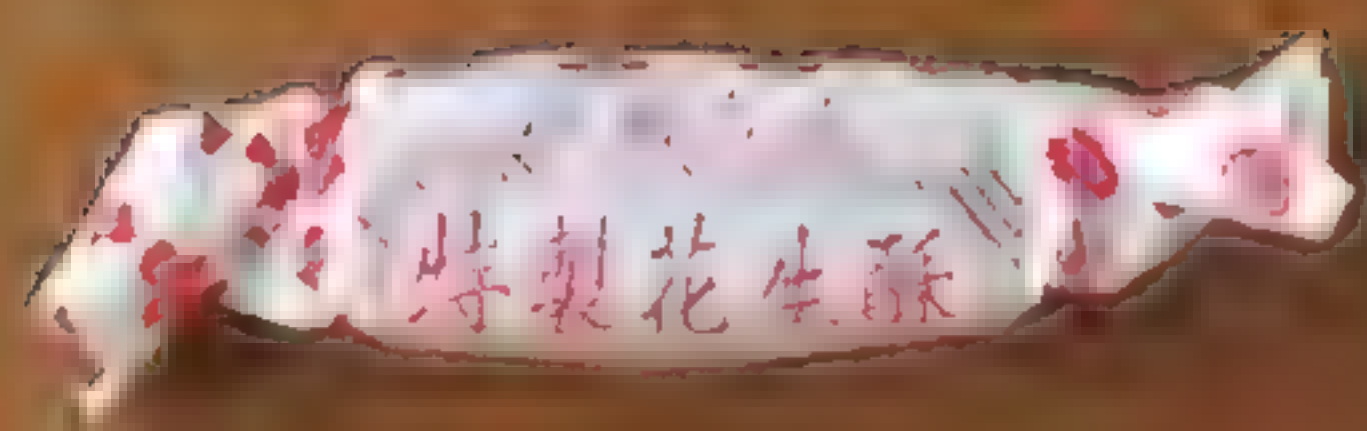
“&J”と呼ばれる  
第3の刺客あらわる!!

台北のお店からも  
ラッフルが殺到!



# ポンプー名産のピーナッツ菓子を ずらっと集めてみました！

大分県の「正義餅行」と「正一食品」のほかにも沢山のメーカーが  
バラエティ豊かな花生酥がたくさん。地元っ子のあいだでも  
評判が高い10種類を食べ比べてみました。

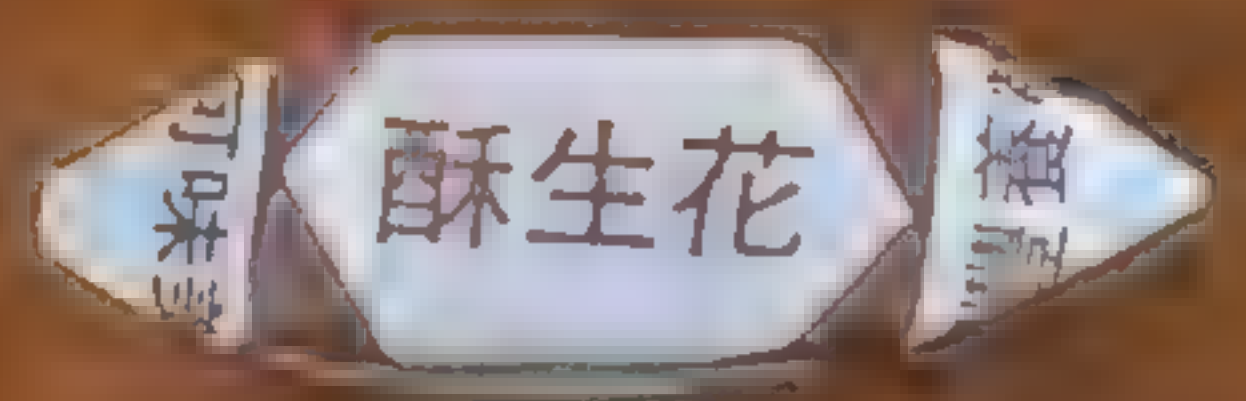
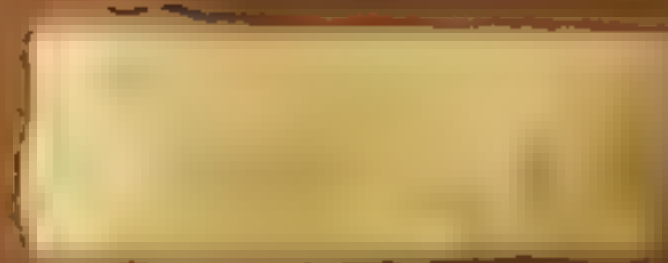


■ 特製花生酥

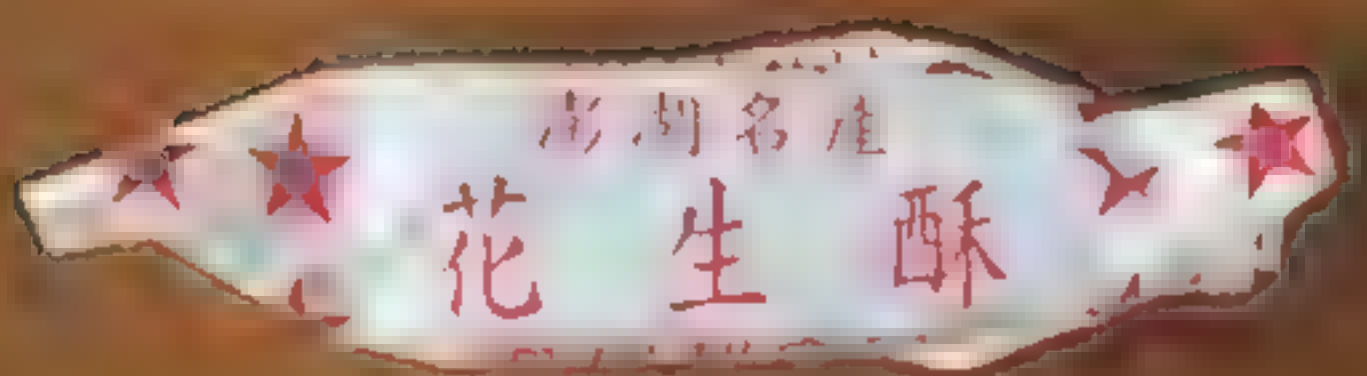


■ 花生酥特製品

80元

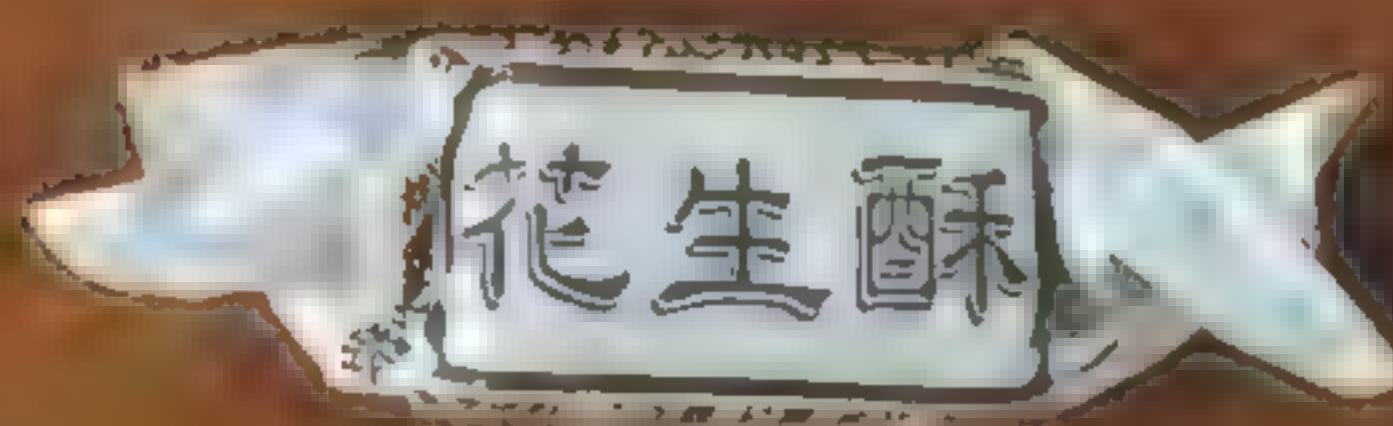


■ 花生酥



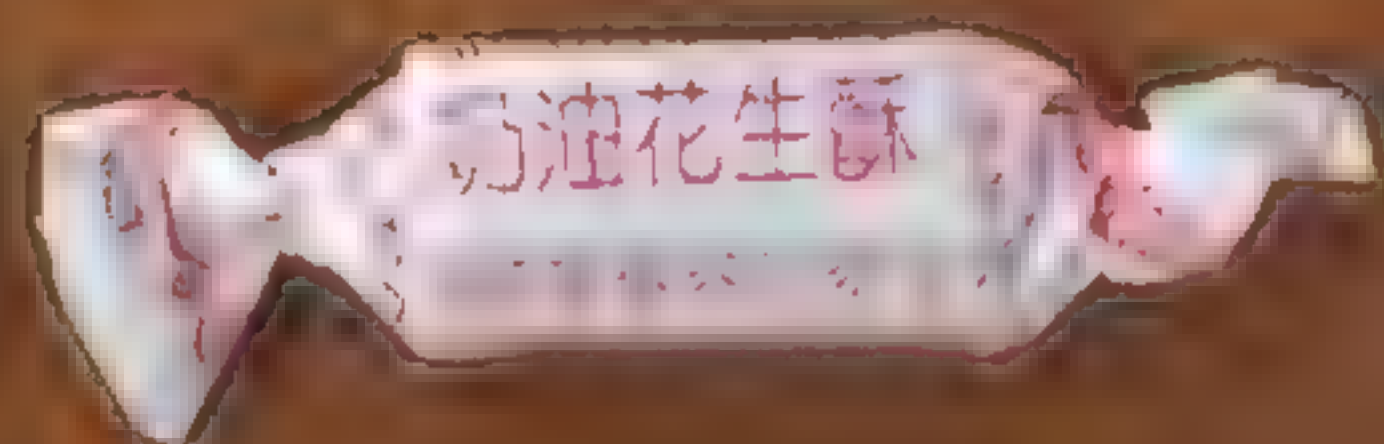
■ 花生酥

50元(税別)



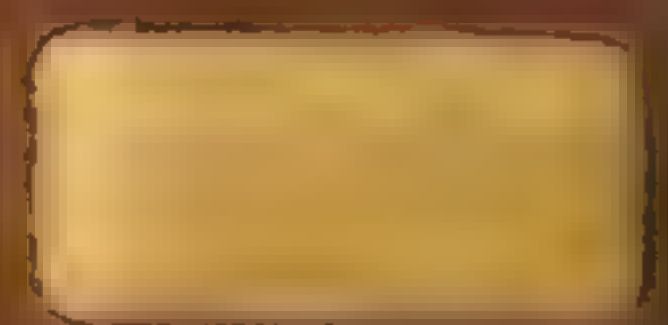
■ 手工素食花生酥

60元



■ 奶油花生酥

60元



## 玉春海産行

5

馬公市内から車で40分ほどの場所に店を構え、ほとんど外に流通しないため「幻」と呼ばれる花生酥。1個に約7.5gのピーナッツを使っているため風味が濃厚。黒ごまとの相乗効果でより香ばしく。

## 長春食品

4

包みを開けた瞬間にピーナッツの香ばしい香りが。塩気と甘みのバランスがよく、ピーナッツのコクも感じられるため後を引く。しっとりとしているが、ソフトすぎないのもおいしく感じられる秘密。

## 長春餅舖

3

細かく粉砕したピーナッツに砂糖などを加えて、ふんわりと押し固めたようなライトな食感。ピーナッツ好きも大満足の風味の豊かさだが、クセがなく口のなかではらりとほぐれるので、子どもにも。

## 義美餅舖

2

しっかりした塩気によって、逆に甘みが際立っている印象。ピーナッツの風味自体はややひかえめでお茶請けというよりは、台湾ウィスキーなどお酒との相性がよさそう。食感はさくさくと軽快。

## 正義餅行

1

もっとも入手困難な花生酥。しっかりとした食感でピーナッツの濃厚な味が凝縮。台北の「舞味食品」などで出合えるかも!? 〇澎湖縣馬公市水源路2-14號 ☎06-927-6065 〇8:30~18:00 〇不定休



花生酥が買える  
お土産屋さんはこちら！

全宏海産行

☎06-927-6206 馬公市

《義美餅舖》の花生酥を取り扱  
はてする。◎澎湖縣馬公市中  
路22-1號 ☎8:00～22:30  
◎無休

喜億海産行

☎06-927-0321 馬公市

《義美餅舖》の花生酥を取り扱  
はてする。◎澎湖縣馬公市中  
路22-1號 ☎8:00～22:30  
◎無休

玉春海産行

☎06-998-1352 西嶼

《義美餅舖》の花生酥を取り扱  
はてする。◎澎湖縣馬公市中  
路22-1號 ☎8:00～20:00  
◎無休

新豐海産行

☎06-927-5081 馬公市

《義美餅舖》の花生酥を取り扱  
はてする。◎澎湖縣馬公市中  
路22-1號 ☎8:00～22:00  
◎無休

興發家

☎06-927-7321 馬公市

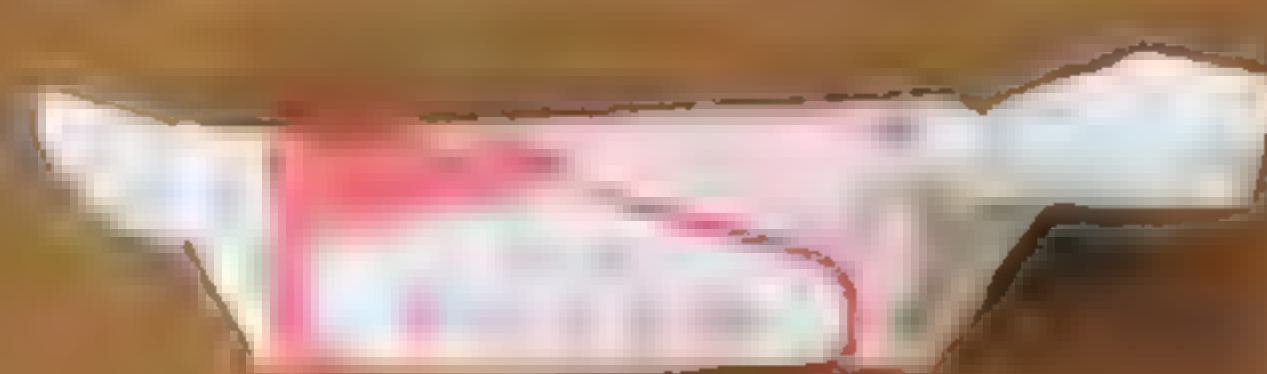
《義美餅舖》の花生酥を取り扱  
はてする。◎澎湖縣馬公市中  
路22-1號 ☎8:00～22:00  
◎無休

正一食品

☎06-926-6867 馬公市

《義美餅舖》の花生酥を取り扱  
はてする。◎澎湖縣馬公市中  
路22-1號 ☎12:00～22:00  
◎無休

花生酥の味は、  
一口でわかる。



5. 奶油素食花生酥  
80元



4. 花生酥 (全素)  
80元



6. 花生酥 (全素)  
80元



7. 花生酥 (全素)  
80元



義美食品

手に持ったときに重みがあるの  
で、しっかりした食感かと思いきや、  
口どけのよさが抜群。日本の駄菓  
子店でもおなじみの「きなこ餅」  
を思い出すような食感と味わい。  
どなたでも楽しめる。

興發家

上から白ごまをまぶしてあるため、  
最初に感じられるのはピーナッツ  
よりもごまの風味。食感はクッキー  
のようなが、やや粘度も。袋に  
シグナールがついているので、一度開  
封した後の持ち運びにも便利。

義利食品

パッケージに必ずなお目立ちデザイン  
10種のなかでも黒ごま含有率はナ  
ンバーワン。ごまの食感があり、か  
みしめるほどにピーナッツとごま  
の味わいがバターの風味と相まっ  
て豊かに感じられる。

泉利餅舖

プレーンごま、バターの3種の  
フレーバーがセットに。見た目ど  
おり、しっかりとしたボリューム  
感でピーナッツの粒も主張。自  
然な甘さとピーナッツの皮ごとつ  
ぶしたような香ばしさがクセに。

正一食品

《正義》と並び花生酥界の「トップ  
2」と呼ばれる。食感はさくさくし  
たサブレのようで、塩気もバター  
の風味もやや強め。◎澎湖縣馬公  
市意安路6號 ☎06-927-3008  
☎7:00～22:00 ◎無休



# LEMON CAKE

## レモンケーキの里、 台中でかわいいご対面。

台中銘菓といえば太陽餅が有名だが、老舗の菓子店を筆頭に  
人気が再燃しているのが見た目も愛らしいレモンケーキ。  
日本と縁が深い、昔ながらのレトロなお菓子を追った。

photo : Kenya Abe text : Keiko Koderu

# 台中

レモンケーキ人気がりバイバル。

TAICHUNG

## 檸檬蛋糕

レモン  
ケーキ

〈洪瑞珍餅店〉のレモン  
ケーキ。スポンジの上  
のアイシングは厚めで  
生地はカステラのよう。  
包み紙もかわいい。

日本時代に技術が伝わり  
台中でメジャーなおやつに。

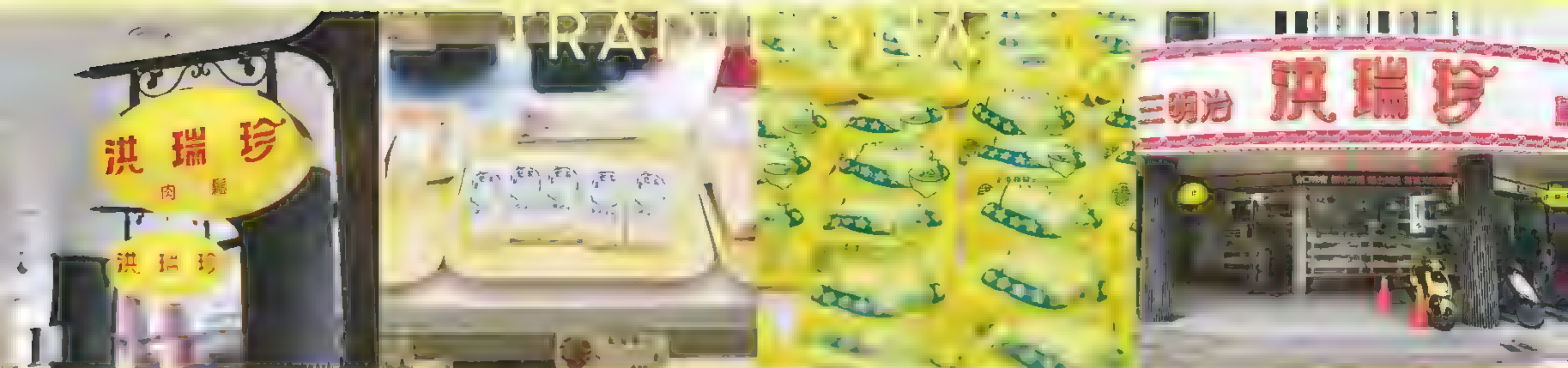
見た目も味もまるでレモン。ふか  
ふかした生地の上にやさしい酸味の  
アイシングがたっぷりとかかったレ  
モンケーキは、日本のお菓子屋さん  
でも見かけることがたびたびある。  
台中でレモンケーキが売られるよ  
うになったのは、いまから50年以上  
も前のこと。日本時代に技術が持ち  
込まれ、人気広がったというエビ  
ソートがあるが、その経緯について  
は、明らかではない部分が多い。

台中で「元祖レモンケーキの店」  
といわれる〈一福堂老店〉はレモン  
ケーキを作りだした1964年以降、  
添加物をいっさい使わずに毎日手作  
りしたものを店頭に並べている。メ  
ーブルシユガー味やチョコレート味  
もあるが、一番人気はオリジナルの  
レモンケーキ。店番をするお母さん  
は「昔から旧正月の贈答用に買って  
いく人が多い。最近、日本人のお客  
さんにはバイナツプルケーキよりも  
こっちのほうが人気ね」と笑う。

ひと口にレモンケーキといっても  
その個性はさまざまで、シフォンタ  
イプの生地もあれば、カステラ生地  
もある。アイシングの厚みや甘さも  
店によって異なり、パッケージも一  
様にカラフルながら、レトロだっ  
たり、ポップだったり。台中で新進気  
鋭のパティスリーとして注目を集め  
る〈六日甜點專賣店〉では、進化系  
レモンケーキを発見。本物と見紛う  
ようなビジュアルにつられて、オー  
ダーする人も多いという。

多彩でユニークなレモンケーキを  
求めて、台中に足を運んでみよう。





ホメルエイジエンビンディエン

## 洪瑞珍餅店

☎04-2226-8127 中區

店内にはパイナップルケーキや沙其馬（サーチーマ）など台湾の伝統菓子やパンがずらりと並ぶ。レモンケーキは1個売りもしている。（28元）。📍台中市中國中山路125-2號 🕒9:00～22:00 金無休

## レモンケーキとサンドイッチが 2大名物です。

酸味をおさえたアイシングでふかふか生地をコーティングしたレモンケーキをお土産に買ったなら、サンドイッチをチェックするのもお忘れなく。〈洪瑞珍〉の看板に大きく書かれた“一明治”とはサンドイッチのこと。下草苺（チーズ+いちご）26元や橘子（チーズ+ママレード）26元など、もちもちの食パンを使ったサンドイッチは10種前後販売している。レモンケーキ（12個入り）330元。



ノウスーティエンディエンツォンマイディエン

## 六日甜點專賣店

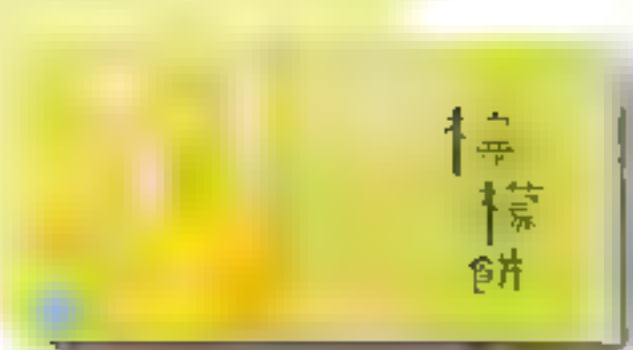
☎04-2321-0991 西區

英語の店名は〈Patisserie67〉。昨年の6月にオープンし、ビジュアルが美しいケーキがSNS上で話題に。イートインスペースも。📍台中市西區忠明里美村路一段117巷1號 🕒12:00～20:00（金土～21:00） 金月休 ㄣ15席

## 本物の葉をつけた レモンケーキが リアルすぎると話題に。

台湾出身のパティシエ、アントニオ・ヤンが手がけるスイーツショップ。果物型ケーキの名手といわれるセドリック・グロレに感銘を受けて作り始めたという本物さながらのレモンケーキは、中にカスタードクリームと酸味のきいたレモンジャムがたっぷり。外側は果皮のテクスチャーに近づけるようペクチンをスプレーして仕上げている。萌檬220元。ケーキは常時8種用意。

まだまだある！  
台中のレモンケーキ



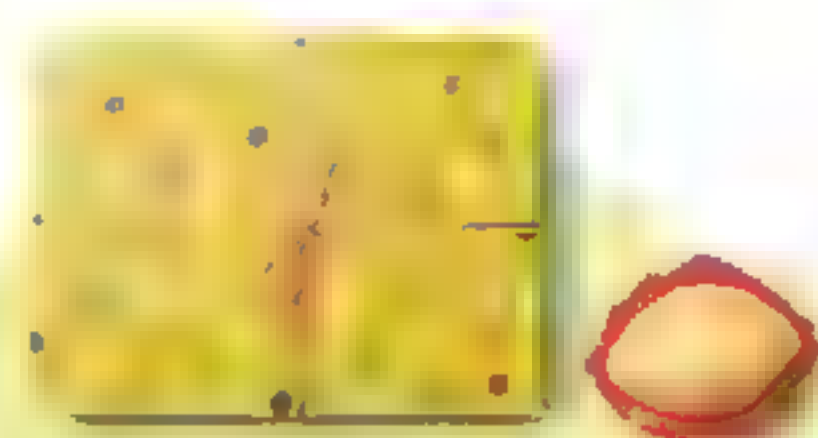
ノシンイーフータン

## 林信一福堂

☎04-2223-6675 東區

地元っ子のあいだでは「台北一おいしい」の声も。

多いときで1日3,600個も売れるというレモンケーキは、キメが細かいふわふわ生地で甘さもひかえめ。レモンケーキ（6個入り）190元。📍台中市東區復興路四段85號 🕒8:00～22:00 金無休



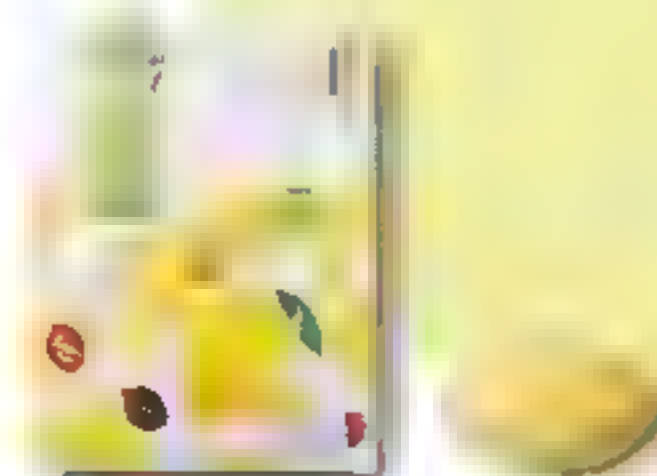
アーサンノウタイヤンビンディエン

## 23號太陽餅店

☎04-2221-5988 西區

ビジュアルも端正な大人のレモンケーキ。

蜂蜜と新鮮なレモンジュースを使用しているため、風味が豊か。シークワーサー果汁で大人の味に。レモンケーキ（12個入り）420元。📍台中市西區三民路一段191號 🕒9:30～21:00 金無休



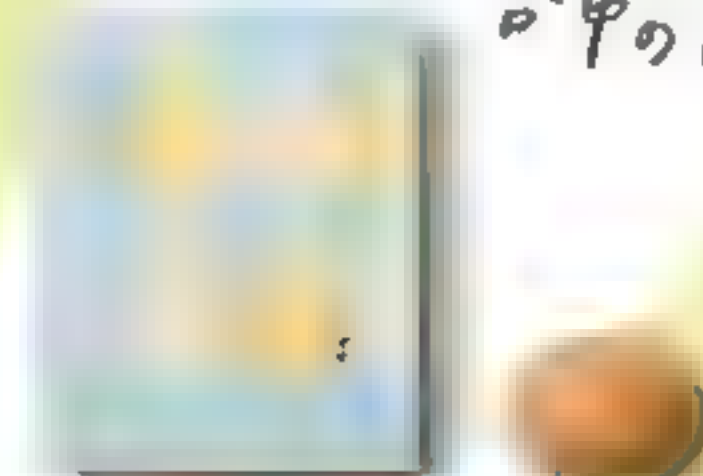
イーフーワンラオディエン

## 一福堂老店

☎04-2222 2643 中區

50年来、元祖の味を守り抜く台中一の老舗。

1928年に創業した元祖・レモンケーキの店。厳選した天然素材のみを使っているため、優しい味わい。レモンケーキ（6個入り）230元。📍台中市中國中山路67號 🕒9:30（金～日9:00）～22:00 金無休



## 1%bakery

☎04-2310-7900 西區

さわやかさが際立つライム使いが特徴的。

チーズケーキが名物だが、フランス産のバターを使用し、コクのある風味に仕上げたレモンケーキも人気。レモンケーキ（8個入り）440元。📍台中市西區公益路371號 🕒12:00～20:30 金無休 ㄣ20席



Between General Store

台北で最も美しいカフェ、  
名コンビが作る温故知新。

国内外から「ファン」が押し寄せる人気ぶり。

1月に移転し「ユーアルをしたまわしなさい」(「時常在道裡」)の

マオさんとアーロンさんが思い描く「いまどここれ」。

台北

昔と今が交差する。

珈琲店

マオさん

ライオンス・イン・ホテル・台北・大直  
美しく新しい「ユーアルをしたまわしなさい」

台北

ナー、マオさんなんも毛家駿さんの物

話

店からはじまる。

アメリカの「FlavorWire.com」で

「世界で最も美しい書店2011」に選ばれる

「台北」

「Something」その「

ターを務めたのがマオさんとアーロンさん

「

「

「

「

「

ほとんどしてマオさんが立ち上げ

たセレクトショップの「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「

「





## SWEETS

大粒のまるでキャンドルの小さな食卓のショートのケーキやプリンなど、アーロンさんが作るスイーツは見た目が愛らしいものばかり。山椒をきかせたイチゴケーキや、オリーブオイルが光るメーレンは常時予約で用意している。ダニエルでフォントエノクなスイーツはインスタでもたびたび話題!

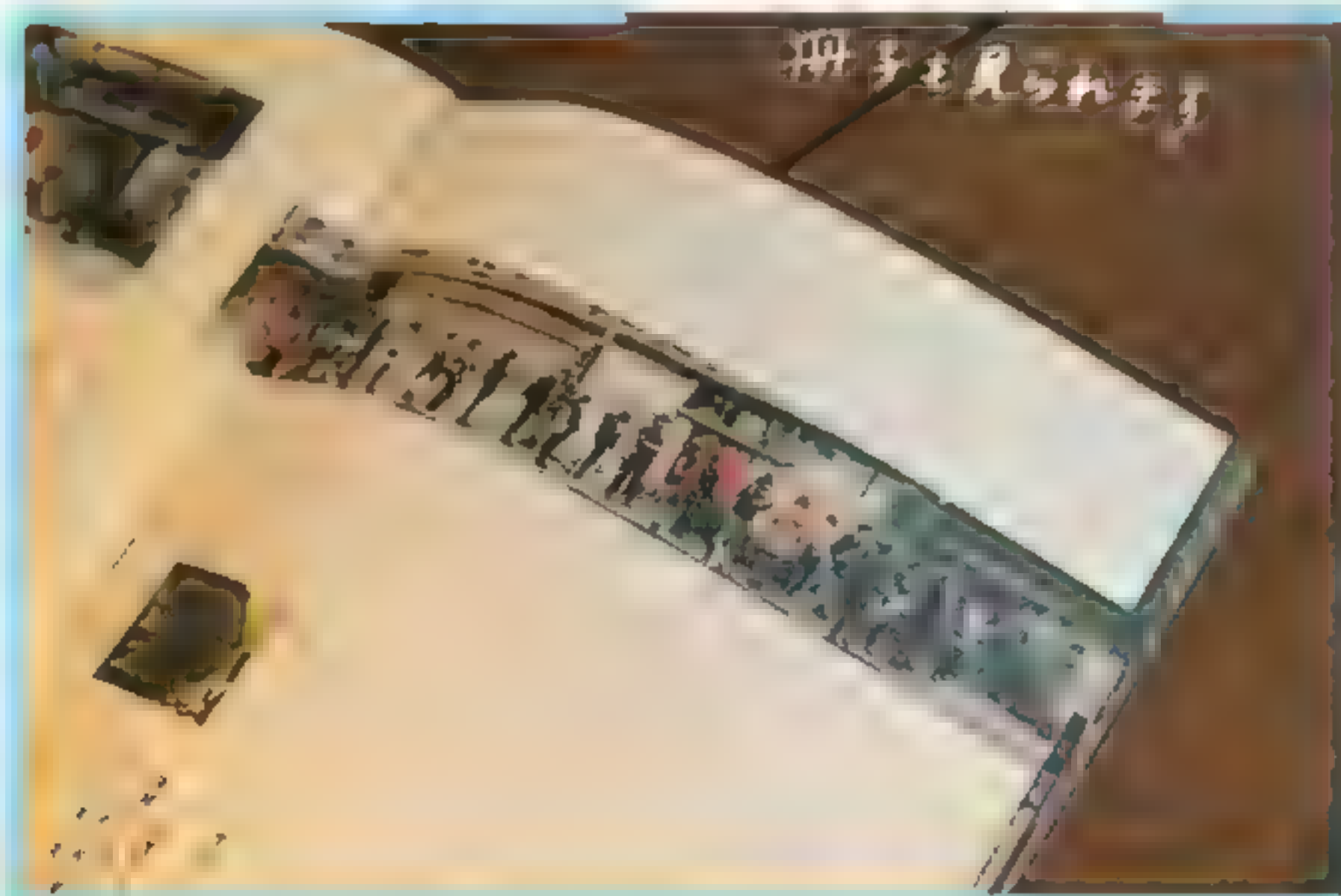
ふたりが集めた  
アンティークの小物たち



## ANTIQUE

日本ではあまりにアンティークショップや古道具屋をチェーンで「広める」はあまり見かけなくなりました。懐かしい小物や、思い出の出るアイテム、そしてマオさん、アーロンさんの「アウタ」が、この空間に溢れています。

お店の歴史を綴った



## BOOKS

本棚にはマオさんのお気に入り、本や写真集、雑誌、ファンバロス・ジャー作の『水の生きもの』やヒガアロハの『しろくまカフェ』など。写真は、杉本博之の『時常在這裡』の行列の様子かわかる冊子。どの本も自由に閲覧できる。



## MODERNISM

ナリも特に気に入っていると台湾の器作家 羅聖慎 (ローイー・ン) の作品は、のケーキを盛り付ける器はシンプルながらも力強い。「想像力と力強い筆白を大事に」というマオさんとアーロンさんらしいセレクト。

### 時常在這裡

☎02-2562-1618 行天宮

店名は台湾語で「いつも」の意。基本的、第1週目の日曜に翌月の予約を受け付ける。詳細はFacebookにて。📍台北市中山區松江路194巷27號 ☎14:00~17:00(予約制) 金日月火休、不定休あり 120席 www.facebook.com/bwgeneralstore

さんに申し訳ないという気持ちを持ち続けていた。その思いは行列の長さには比例するようにふくらみ、「並んでもらわなくてもいいように予約制のカフェを作ろう」とふたりで話し合っていた。

新生「時常在這裡」の営業日は以前と変わらず週4日。ふたりが日本や台湾で収集して、ずっと大切に保管してきたというインテリアが配された空間では、アーロンさんが作るケーキを食べながら、ゆったりとした時間を過ごすことができる。

「台湾と日本のノスタルジーはどこか似ていて、たとえば、ここにある家具のように昔、おばあちゃんの家で見たという記憶が蘇ってくるものに日本で出会うこともたくさんある。そういう思い出をお客さんとここで共有していけたら」とマオさん。

季節によってアーロンさんが考えるスイーツは、この空間の雰囲気にも似て、やさしく心温まる味わい。「日本の喫茶店が大好きで、旅行のときはかならず行く」とふたりは言うが、日本はもちろん、どこの国を探しても、こんなに心地よい空気には「ちたカフェは、そうそうない。ふたりの思いをのせた、世界で最も美しいカフェ」がいま、また新しい時間を刻みはじめた。



# 蛋糕

ケーキ



上・チョコレートケーキ(8寸) 520元。シロップ漬のチェリーが並べられたビジュアルも愛らしい。生クリームの下にはチョコレート・フォンケーキが。下・タロイモケーキ(8寸) 760元。台湾ではおなじみのタロイモを使った生クリームがたっぷり。

## NOSTALGIC SWEETS

### 台湾ショートケーキと ほのぼのおやつ。

台北っ子には子どもの頃から親しんだ“思い出の味”がある。  
お祝い事に欠かせないショートケーキに、毎日食べたい  
手作りおやつ。世代を超えて愛される理由とは？

箱を開けるのも  
わくわくします



台北の幸せ家族を照らした、みんなのお誕生ケーキ。

レトロなデザインに彩られた円形の帽子入れのようなボックス。赤いリボンがぐるりと巻かれた箱を見ると、台北っ子はみんな目を細める。

1966年に創業した元祖フレッツシュクリュームケーキの専門店。〈紅葉蛋糕〉のショートケーキは、家族のお祝い事や友人との誕生日パーティーなど、台北っ子のあらゆる思い出のそばにずっと寄り添ってきた。

「店と1時間にお店を訪れると、ピンクのシャツにおそろいの三角巾をつけた女性スタッフがショートケーキの前を忙しそうに行き来しなから、丁寧にケーキを並べている。しばらくすると、スクーターで乗りつけた男性が店のなかへ。例の箱を大切にすっぽと抱えてお店から出てきたところを見ると、今日はきつと、なにかおめでたいことがある日なのだろう。

台北っ子が「世界一おいしい」という門外不出の生クリームはほんのりと甘く、スポンジもまるで羽のようになめやか。もし、台湾旅行中に誰かの誕生日が重なったら、台北っ子にならって〈紅葉〉のケーキでお祝いをしてみるのもおすすめだ。

#### 紅葉蛋糕

☎02-2701-1234 | 大安區

8寸から18寸まで、6サイズを用意するホールケーキは事前、要予約。誕生日の旨を伝えると“生日快乐(ハッピーバースデー)”のプレートをつけてもらえる。店内の写真撮影は禁止。●台北市大安區仁愛路3段26號之5 ☎8:00~21:00 全無休





※鳳梨酥、綠豆椪以外は1袋の価格です。

# 蛋卷

クッキー



右・棚に並ぶ小さくて可愛らしいおやつたち。中・手作りならではのナチュラルな味わいが老若男女を問わずに人気。火曜と土曜にはオリーブオイルケーキも登場。日本語の説明書きも。左・潮州街の静かな裏通りに店を構える。

無添加で体にやさしく  
一度食べたら忘れられない。

「体にやさしくて、素朴な台湾おやつが買える店」として、台北っ子はもちろん、台湾ツウの日本人も多く訪れる「手天品社區食坊」。

店名の「手天品」とは手作り、天然素材、品質にこだわるとい思いの表れ。自家製パンやオリーブオイルで作るケーキ、台湾で昔から親しまれている焼き菓子まで、すべて無添加の天然素材のみを使用するということだ。

加まらずは地域のコミュニティセンターの場でもあった婦人連盟。いま店がある場所では食材や衣類など、近隣のご婦人方に注文品の配布が行われていたが、食品のなかにおやつがないことに気がつき、体にやさしいおやつを作り始めたのだという。

子どもやお年寄りも安心して食べられるように、と考えられたおやつは、胡桃入りのパイナップルケーキにシナモンが香る通称・ぐるぐるクッキー、ビスコッティやブラウニーなど種類も豊富。□のなかに広がる手作りの味は、素朴でピュア。この味に親しんだ台北っ子だけではなく、日本人にもどこかやさしく懐かしい。

ノックアウト エント スーパースhop  
手天品社區食坊

☎02-2343-5874 | ナ安區

ひとつひとつ手作りするオーガニックな台湾おやつのお店。卵や乳製品、バターなど材料も厳選している。パイナップルケーキや好きなお菓子を選べる詰め合わせギフトセットも人気。📍台北市大安區潮州街188-1號 ☎9:30~20:00 (金~21:00 土~18:00 日休)



「世界一のバリスタの  
コーヒーが飲めます」



2017年のワールド・ブリューワーズ・カップで世界  
チャンピオンのチャド・ワンさんが淹れるコーヒ  
ーを目当てに訪れる人多数。運がよければ3杯同  
時にコーヒーを淹れる神業が見られる!?

フイグアニューアイバイチャドワン

VWI by CHAD WANG

☎02-8772-8191 | 中山

カヌレ (90元) やブラウニー (150元) をお供に。

📍台北市中山區復興南路一段36-8號 ☎8:00~  
19:00 (金土9:00~20:00) 全無休 130席



フランスのMOFが中心となって設立され、ペーカ  
リー界のワールドカップともいわれるクープ・デ  
ュ・モンド・ラ・ブーランジュリーにて金賞を受  
賞。紅豆麵包 (30元) など、おやつパンも人気。

ルイ・ロマン・リウ

吳寶春 台北信義旗艦店

☎02-2723-5520 | 信義

併設しているカフェではパンメニューを5種用意。

📍台北市信義區信義路五段124-126號 ☎9:30~  
20:30 全月に1日不定休あり 135席



おやつパンも  
いろいろ

## 台北で「世界一」のおやつに出会う。

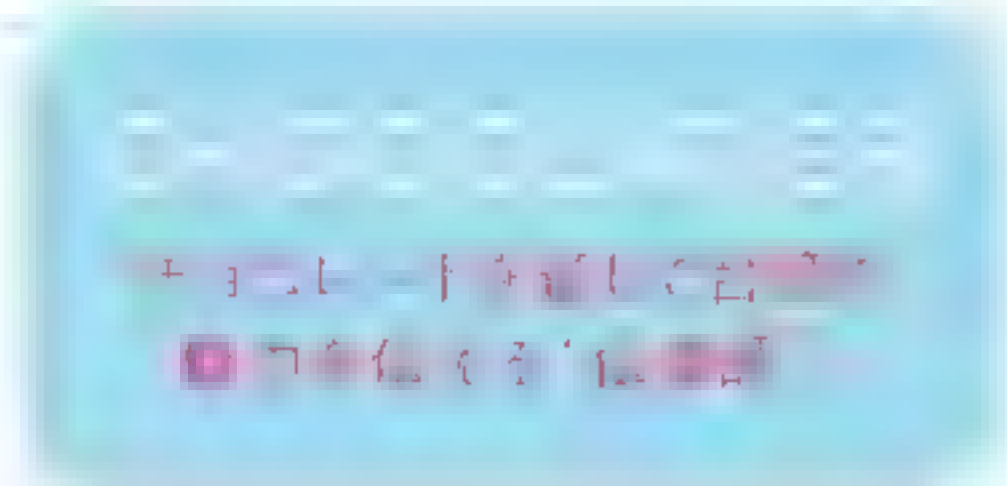
信義の〈atre〉近くの〈吳寶春〉をはじめ台北には

世界が認める“チャンピオン”の店が続々と誕生。

スイーツ好きの台北っ子も夢中な話題のお店をツアーしてみました。



台湾カオにも  
注目しています



新進気鋭のショコラティエとして注目の鄭俞軒  
(ジュン ユーシュアン)さんが得意とするのは、見  
た目も美しいガナッシュ。インターナショナルチ  
ョコレートアワードでも受賞した濃厚な味わいを。

ユウ・ユウ・ユウ

YU CHOCOLATIER

☎02-2701-0792 | 大安

“Shibusa” (210元) などケーキは6種前後用意。

📍台北市大安區仁愛路四段112巷5弄10號 ☎2  
:00~20:00 全火水木休 138席



## 台北のチャンピオンの店で 最旬スイーツを味わおう。

街歩きやショッピングの合間に立ち  
寄りたいのが、あらゆる世界大会で  
の受賞歴を持つ“チャンピオン”の  
お店。台北を代表するブーランジュ  
リーのおやつパンに、台湾茶やウィ  
スキーと楽しむチョコレート、パ  
リスタが淹れるコーヒーとともに味わ  
う焼き菓子で、ほっとひと息!



雑誌『Hanako』が台湾へ日本を発信します！

# Hanako Taiwan

台湾特集を毎年手がけているHanakoが「リアルな日本の情報をもっと知りたい」という台湾の読者の方に向け、ウェブサイト Hanako.Taiwan をオープン！  
フードはもちろん、カルチャー、ライフスタイルまで中国語（繁体字）で翻訳しています。

<https://taiwan.hanako.tokyo>

感度の高い台湾の女性たちのためのウェブメディアです。

Hanako.Taiwan  
注目のNEWS

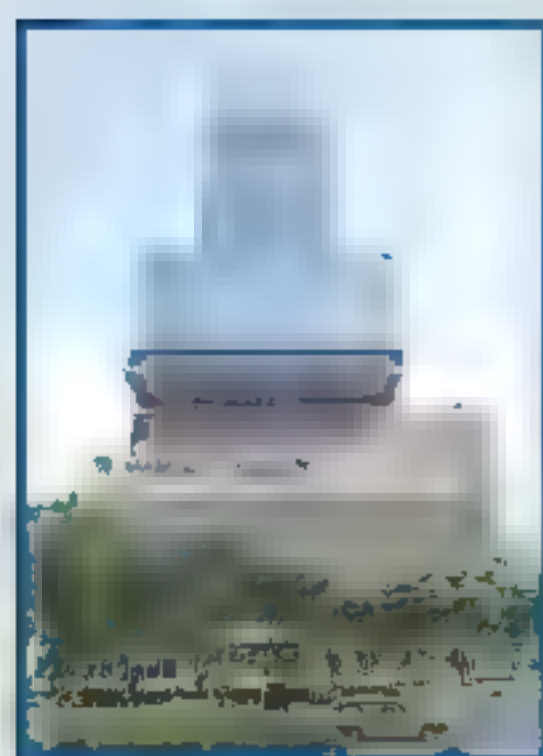
## 今、信義エリアが注目です。

〈TAIPEI 101〉や〈誠品書店〉などの人気スポットをはじめ、最近では〈atre〉のオープンで、台湾で最も注目の場所が信義。その〈atre〉が入る商業施設〈微風南山〉の注目店をご紹介します。

フーズ ナンション  
微風南山

☎02-6638-9999 | 信義区

〈TAIPEI 101〉の向かいに位置し、〈atre〉も入る大型商業施設。ほかにもレストラン、高級スーパー〈Breeze Super〉やフードコートなどが注目だ。📍台北市信義区松智路17号 🕒11:00～21:30（木～土は～22:00） 金無休



台北人なら知っている  
名物餃子が地下フロアに。

〈南東市場〉で売られている冷凍餃子の売り場も登場し話題を呼んでいるのが〈123水餃〉（イーアルサンスイジャオ）。1日1万個以上の餃子を販売する同店は、アワビ、干し貝といった高級食材を餃子にする。熱々の焼き餃子や水餃子を販売するのは〈微風南山〉店のみ。写真上は「日式餃子」100元。下は「総合餃子」150元。☎02-2758-6299 🕒営業時間はBreeze Superに準ずる 金無休



台湾はもちろん、  
最先端のフードをゲット！

〈微風南山〉の地下1階フロアには高級スーパーの〈Breeze Super〉がオープン。ヨーロッパから日本、そして台湾全土からピックアップされた上質の食材がここに集まる。写真は左から、パッケージがかわいい東方美人125元、老舗の豆板醤55元、デザインがかわいいドライフルーツ195元。☎02-6638-9999 🕒10:00～21:30（木金～22:00）、土9:00～22:00（日～21:30） 金無休





国内外の旬のショップやレストランが集結。

## 台北に行ったら〈atre〉で、 台湾でしか経験できないひとときを！

首都圏でもおなじみの駅近ショッピングスポット〈atre〉が満を持して台湾にオープン。台北のトレンドセッターのあいだで早くも話題が沸騰している〈atre〉の人気の理由とは？



旬の情報を発信する  
台北一のトレンドスポット。

レトロな街並みが残る一方で開発がどんどん進む台北に、また新たなトレンドスポットが誕生した。首都圏でも「駅近ショッピングスポット」として人気の〈atre〉の海外第一号店。台北の流行発信地である信義區にオープンしたというニュースが、おしゃれに敏感な台北っ子を中心に、さまざまな世代の注目を集めている。  
フリスナッシュン  
〈微風南山〉にオープンした〈atre〉には、51店舗のバラエティ豊かなショップが大集結。行列のできるタピオカドリンクスタンドから美しく使い勝手のよい器をあつかうセレクトショップ、美容好きな台湾女子が太鼓判を押すオーガニックコスメの店、ヘルシーな和定食が味わえる食堂のほか、台北初出店となるお店も多数。クリーンで開放的な館内では、海外からの旅行者もリラックスして気ままな時間を過ごすことができる。

さらに台湾の〈atre〉の試みとして、日本と台湾の架け橋となる〈JA PAN RAIL CAFE〉をオープン。ここでは日本各地の文化や観光名所などを紹介しており、日本人と台湾人、その他海外の旅行者の交流の場としてのニーズも期待されている。

さっそく、台北でもっとも旬なスポットをゆっくり探検してみよう。



# DRINK

台北っ子が大絶賛する  
人気のタピオカドリンク。

「この店で飲んだら、もうほかでは飲めない！」とタピオカドリンク好きを魅了する〈珍煮丹〉。日本未上陸だが、その噂を聞きつけた観光客で大行列ができることも。素材に徹底したこだわりがあり、使用するミルクは、個人農家から仕入れている。黒砂糖で煮込むミディアムサイズのタピオカはもっちり食感で上品な甘さ。トロピカルなフルーツをたっぷり使用した水果茶はSNSでも大人気だ。もちろん、タピオカドリンクの甘さや温度は選ぶことができるので、自分好みにカスタムしてみて。

ジェンジュダーン

珍煮丹

☎02-2345-0218 | 2F

2010年に士林夜市ではじまり、その味が評判を呼んで、現在は台中などにも店舗を展開。台湾のショッピングセンターは今回が初出店となる。とくに人気なのはクリームチーズトッピングシリーズ。オレオなどの変わり種もぜひ、試してみたい。



Tropical Tea

左・芝士草莓(チーシューチャオメイ) 110元。〈atre〉の限定メニュー。苺の甘酸っぱさとチーズの風味がマッチ。右・台湾水果茶100元。パッションフルーツなどの果物がたっぷり。

Strawberry & Creamcheese

# GLASS

日々の暮らしが楽しくなる  
クラフトが勢ぞろい。

日本でも人気の高い作家の器をメインに、食品や衣類などをあつかうライフスタイルショップ。オーナーの江明玉さんは日本在住時に、丁寧な手作業で作られる器に惹かれ、台湾でもこの魅力を伝えたいと一念発起。2012年には台所の道具をメインにあつかう店を立ち上げた。使い勝手がよく、生活になじむものを基準にセレクトされたアイテムたちは、台湾の人々はもちろん日本人のファンも多く、宝探し気分で訪れる人も多数。グラスや箸置きなど、可愛らしいアイテムは自分用のお土産にもおすすめだ。

シャガチーシヤンフウカ

小器生活

☎02-2723-0970 | 3F

手に取りやすいディスプレイも人気の秘密。現在は小野象平の器や〈にじゆら〉の手ぬぐい、〈Piscans〉のアクセサリなども販売している。季節色豊かなデザインを取り入れたアイテムの展示コーナーもお見逃しなく。



Glass

パッションフルーツやマンゴー、すいかなど、どこか懐かしいタッチのイラストに心がなごむ。使うたび、楽しい気持ちに。各160元。







Drink Holder

タピオカドリンク入  
れに。ドリンクエコ  
バッグ。390元/4



Spring Roll

ハッカの風味がさわやか。葡萄  
柚鮮蝦生春捲。300元/3



Chocolate

ビターな味わい。C  
HOMEET 74%チヨ  
コレート。280元/2

台湾の包子を現代的にアレンジ。  
麻辣牛舌。360元/1



Paozu



Pancake

## MUST BUY

台北の〈atre〉には  
お楽しみがいっぱい。

全51店舗のショップが軒を連ねる台北の  
〈atre〉。台湾のおしゃれ女子も夢中になる  
食べ物やグッズをご紹介します。



美肌の味方。「LA  
MIA CREMA」のスキ  
ンケア。2,500元/5

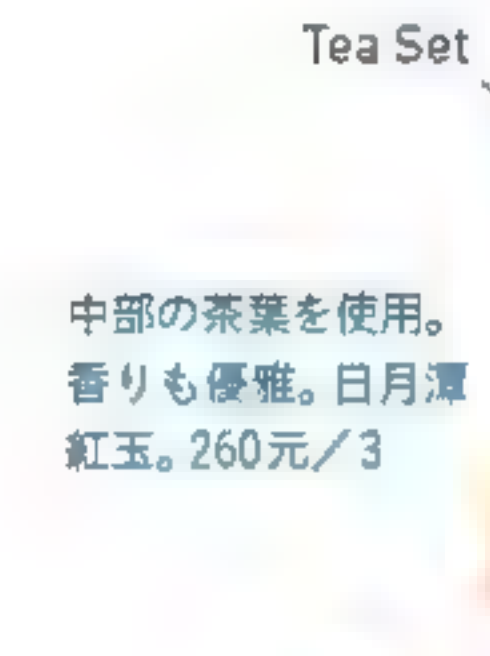


Cream &amp; Oil



Coffee Pack

自宅でもおいしいコーヒーを。  
シングルパック。160元/6



Tea Set

中部の茶葉を使用。  
香りも優雅。日月潭  
紅玉。260元/3



Cotton Bag

台湾限定のトートバッグ。870  
元/6



Meals

定食が人気。ハンバーグのトマ  
トソース定食。340元/8

レトロポップな可愛  
さ。がまぐちバッグ。  
1,150元/4



Bag



Pins

台湾のキュートなアイコンたち。  
ピンバッジ。1個120元〜/2

### インブルーム インファールー in Bloom 印花樂

☎02-2722-0469 | 3F

同じ大学出身の女性デザイナーが3人で立ち上げた台湾オリジナルのブランド。鮮やかなパターンの生地で作る雑貨はナチュラルな風合いで、使うほどに愛着が。ハンドプリントファブリックは柄違いで購入したい。



4

### デビッドアンドマイシー セレクト DAVID & MAISIE SELECT

☎02-2345-3231 | 4F

韓国やヨーロッパなど、各国のオーラルケアやスキンケアアイテムをそろえる。併設するカフェでは、温かいベジタブルスープなどヘルシーで体にやさしいメニューを提供。美に効くお茶メニューも充実している。



3

### イーウェア ドット ファビー E WEAR.FAVVI

☎02-2723-9621 | 4F

個性派アイテムがそろった台湾発のブランドといえこちら。アパレルだけではなく、台湾メイドのお菓子やファッションのアクセントになるアクセサリーも販売。小籠包やかき氷をかたどったピンバッジはまとめ買い必至。



2

### ピーアンドティー ポーリン・チヤウグアン P & T 柏林茶館

☎02-2722-1987 | 3F

ドイツのベルリンで誕生したティーハウスでは、モダンにアレンジした台湾料理もオンメニュー。優雅な空間も女子好み。ティーマスターがハンドドリップで淹れるお茶とともに洗練された台湾の味を楽しもう。



1

### シヤオチーヌータン 小器食堂

☎02-2723-0979 | 3F

日本の食器などをあつかうセレクトショップ〈小器生活〉が営む食堂。特製の醤油ダレに漬けこみ、北海道産の太白粉で揚げる竜田揚げや焼き魚定食は台北っ子にも大人気。おいしい和食が恋しくなったときに。



8

### キューシュウパンケーキカフェ 九州パンケーキ Cafe

☎02-2729-1886 | 3F

福岡の赤米、長崎のもちきび、宮崎の発芽玄米など、九州産の食材を100%使用。おやつ系のほかにエッグベネディクトパンケーキやトマト煮込みパンケーキといったお食事系も。パンケーキミックスも販売している。

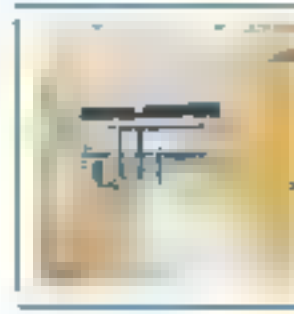


7

### ブルーボトルコーヒー BLUE BOTTLE COFFEE

2F

7月までの期間限定で台湾初出店を果たしたこちらのコーヒースタンドはつねに店頭に行列ができる人気ぶり。自宅でオリジナルの味が手軽に楽しめるシングルパックや、人気の高いトートバッグがおススメ。



6

### ボッテガ ヴェルデ Bottega Verde

☎02-2723-5524 | 2F

イタリアで1972年に創業した自然派コスメブランド。美肌、美髪にこだわる台湾女子はボディケアアイテムを指名買い。肌の調子に合わせて自分でオイルをブレンドする「LA MIA CREMA」のスキンケアセットも人気。



5



左・シャツワンピース13,000円(レイビームス)、パレエシューズ17,000円(レーヴダン ジュール)、ポーチ26,000円(デンベア×レイビームス 全てビームス ウィメン 原宿 03-5413-6416) 右・ボロシャツ10,000円、メッシュカーディガン10,000円、スカート12,000円(全てレイビームス)、バッグ16,000円(ロトフィー×レイビームス 全てビームス ウィメン 原宿) / 靴はスタイリスト私物

日本に親しみを持つ台北っ子に支持されるカフェが、〈atre〉に誕生。日本各地の紹介イベントも開かれており、訪れれば日本再発見のきっかけになるかも。写真は人気の揚げ鶏のアラビアータソース 320円。



## CAFE

### 旬の日本を体感できる 情報発信型カフェ。

ショッピングの合間にゆったりとお茶や  
食事を楽しみながら、日本の魅力に  
触れられるカフェが注目の的!

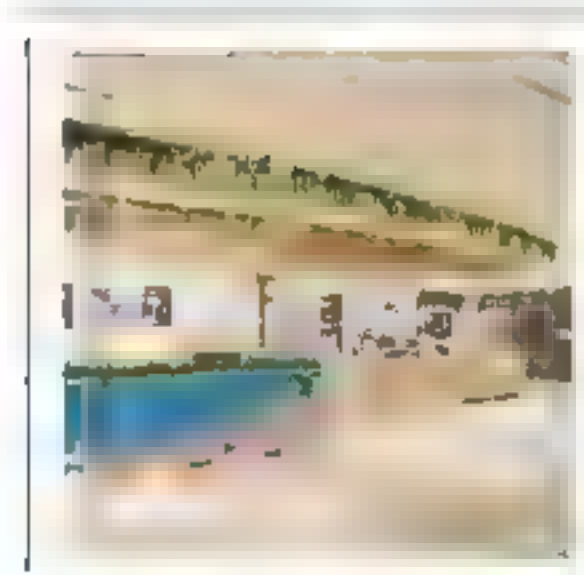


シャパンレールカフェ

#### JAPAN RAIL CAFE

☎02-2720-8362 | 4F

鉄道の食堂的な空間はシンプルながら、鉄道の旅をイメージした写真などが飾られ、ほっと寛げる雰囲気。ワンプレートごはんやサラダボウルのほか、静岡県産の茶葉を使った〈ななや〉の世界一濃い抹茶ジェラートもおすすめ。



お茶文化が息づく台湾の人々にとってカフェは心安らぐ憩いの場。〈atre〉に新たに誕生した〈JAPAN RAIL CAFE〉は、ショッピングの疲れを癒しながら、日本の魅力に触れることができる“情報発信型”のカフェだ。

店内にはいたるところにその季節のテーマに沿ったエリアの風景のポスターが飾られ、その地域の景勝地や名産品など、耳寄り情報が満載の観光ガイドブックも置かれている。一角にあるトラベルカウンターでは、訪日外

国人向けの鉄道パス、日本へのエアチケットや旅行商品を購入することができ、スタッフとコミュニケーションを取りながら、自分流に日本での旅プランを考えることができると評判だ。SNSの時代だからこそ、人との交流のなかで「生きた情報を得たい」という台湾や外国のツーリストにとって、ここは旬の日本を発見できる場所。日本人もこのカフェを訪れることで四季や伝統に彩られた“美しい日本”を再発見できるはずだ。



atre

☎02-6638-6660 (信義區)

2019年1月に信義エリアの商業施設「微風廣場」内に開業。高層ビルの中にあるカフェとして話題。

●台北市信義區松智路17號 (Q11) 00-2130 (木・土・祝前日・200) ※一部営業時間が異なる店舗あり。全休日はHPなどで告知。http://atre.com.tw/ http://www.facebook.com/atre.tw/



駅から、街から、未来をつくろう。



CITY UP!

検索

#### 〈atre〉が台湾にできたワケ。

〈atre〉が台湾に誕生したのは実はJR東日本グループが取り組む「CITY UP」プロジェクトの一環から。日本を飛び出し海外でも様々な事業を展開しているJR東日本グループは、台湾に住んでみたいという台湾人の強い要望に応えるべく、CITY UPプロジェクトでは、さまざまな取り組みや開発を進めています。



# NEO STANDARD TEA LIST

NEO STANDARD TEA LIST vol.1

時代を超えて愛される  
めくるめくお茶の世界。

日本茶、中国茶、紅茶、  
タピオカミルクティーなど  
まだまだホットな情報が  
続々到着しているお茶事情。  
老舗ならではの試みや  
若い個性が光るニューカマーまで  
多種多様なネオ“茶”から  
あなたが心惹かれる一杯は？

## 紅茶のお店

リンデン  
紅茶のお店  
linden

☎082・247・7323 広島

### ここでしか飲めない紅茶を心ゆくまで

日本人の味覚に合う風味の、スリランカ・ヌワエリヤ産の高品質な紅茶を楽しむお店。自社でブレンドした50種以上のフレーバーティーや、炭酸を使ったティーソーダ、お湯を使わないハイリッチミルクティーなど、専門店ならではの飲み方が。紅茶に合う食事やスイーツも充実しているためランチにもおすすめ。セットでつく紅茶は1時間以内であれば何度でもおかわりができて、違うフレーバーを選んでOKなので、色んな紅茶の飲み比べができるのもうれしい。  
▶広島市中区本通8-29 本通赤松薬局ビル2F ☎11:00~21:00LO  
【楽天市場】[www.rakuten.co.jp/linden0128](http://www.rakuten.co.jp/linden0128) (linden広島で検索)



オンラインストアではお店で人気のフレーバーティーを販売。フルーツフレーバー、チョコミント、キャラメルなど12種を詰め合わせたお試しセット ¥1,350。

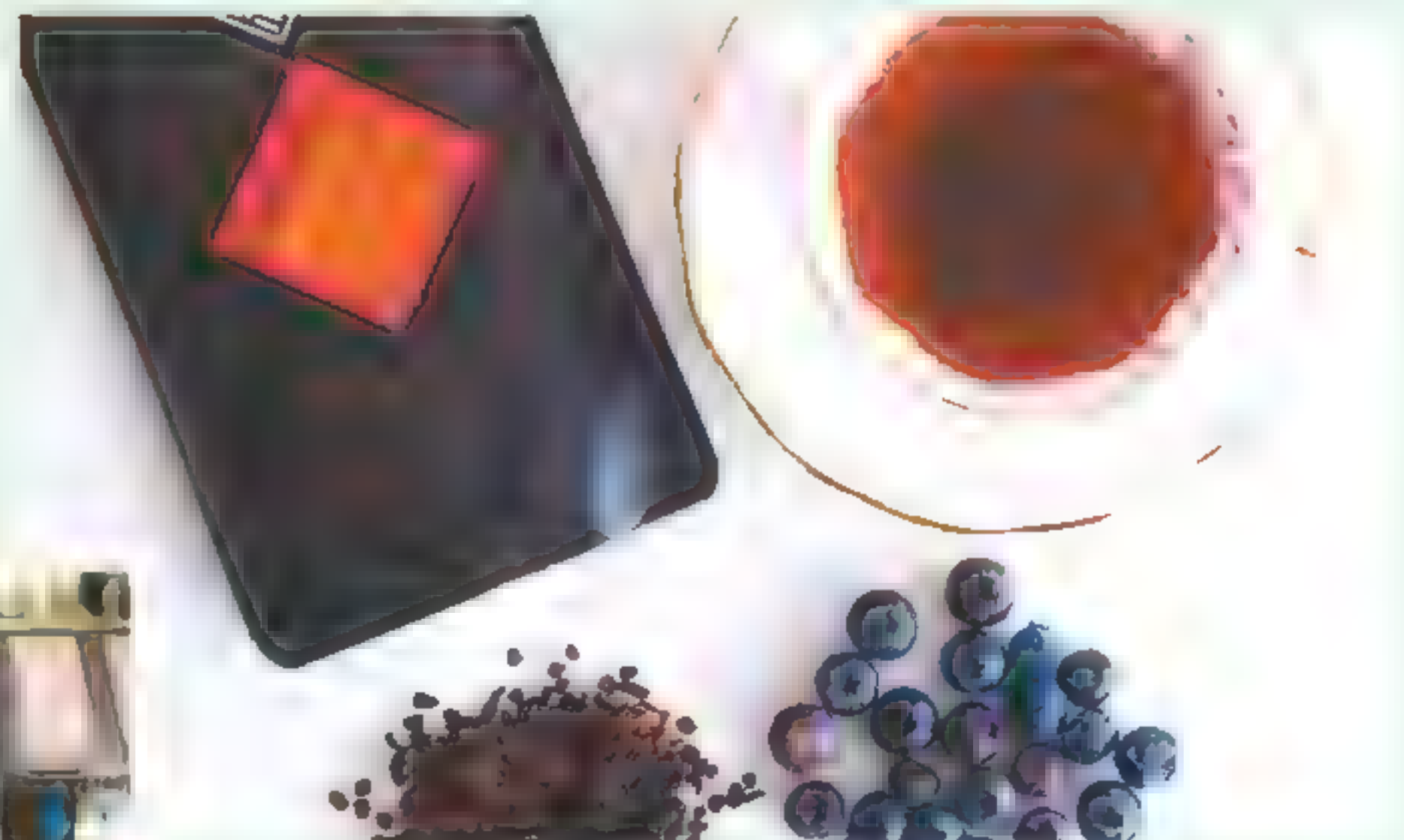
## NZ紅茶

ティートータル  
TEA TOTAL  
Tea From New Zealand

☎03・3760・0253

### 1日を幸せにする、ニュージーランドの紅茶

ニュージーランドのトップブランドが日本初上陸。美しい色合い、華やかな香り、贅沢な味わい。(ティートータル)ならではの“忘れられない”風味は、厳選した素材と独自のブレンドによるもの。健康・美容志向の方にはハーブティー、さまざまな香りが楽しめるフルーツティーなど、贅沢で多彩なティーのオンパレード。自分にぴったりの美味しいお茶がきっと見つかるはず。イギリスやフランスのものとも違う、新しい紅茶の世界を楽しんで。  
▶東京都目黒区目黒本町6-11-3 ☎sales@teatotal.jp teatotal.jp  
(ティートータルで検索)



一口で高級と感じる、贅沢な味わい。一流ホテルやレストランでも提供されているブランドです。ベリーベリーチクランブルティー お試しサイズ(30g) ¥1,280

## ティーマルサン

ティーマルサン  
Tea MALSAN

☎0422・27・5334 | 吉祥寺

### トッピングでもっと楽しく!もっとお茶目に!

吉祥寺にOPENした日本発のタピオカミルクティー専門店。ベースのお茶はセイロン紅茶、ジャスミン茶、プーアル茶の3種から選べ、ブラックタピオカは国産の原材料にこだわった自家製。他にも一見茶目っ気ある、お茶との相性が高いトッピングがたくさん。トッピングを楽しんでほしい!との思いから全メニュートッピングが1品無料です。いろんな組み合わせを楽しんでみて!  
▶武蔵野市吉祥寺本町4-6-3 Starlight, Starbright, Bld 1F-B ☎11:00~20:30  
☎無休(年末年始を除く) ☎「吉祥寺駅」北口より徒歩8分 ☎@tea\_malsan  
tea03.jp (Tea MALSANで検索)



左からブラックタピオカ、レモンティー、ミルクにグリーン ¥529、セイロン紅茶タピオカ、ミルクにジャスミン ¥529、ジャスミン茶の抹茶にダブルタピオカ ¥583。



紅茶専門店・教室

ラクシュミ

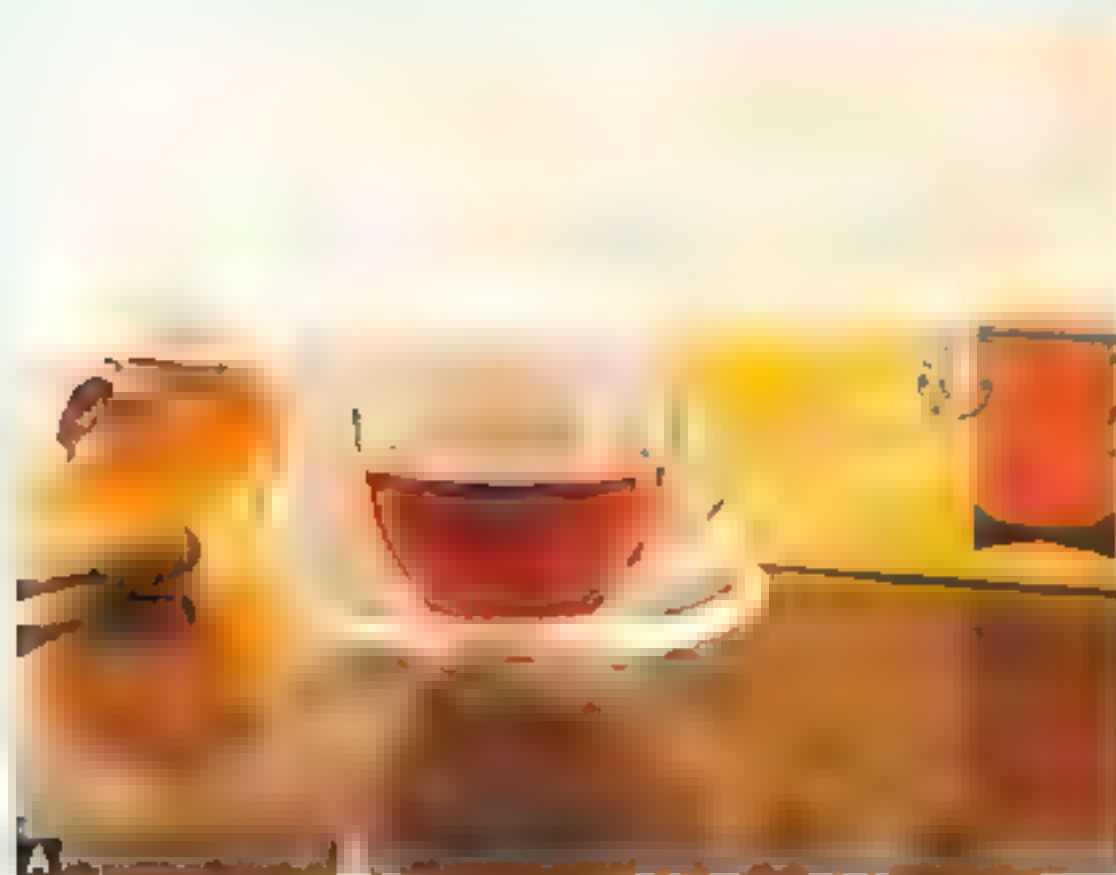
Lakshimi

☎078・391・8841 兵庫



紅茶のある生活で、心豊かに暮らす為のエッセンスを

インド、スリランカ、ケニアをはじめ、世界中の茶葉とラクシュミーオリジナルの紅茶から、お好みの商品が探せます。人気商品は「極上はちみつ紅茶」。はちみつパウダーと紅茶葉の高級ブレンドで、甘さだけではなく、茶葉本来の美味しさが感じられます。初心者からプロを目指す方まで通われる、目的別に選べる教室も大人気。「もっと美味しく淹れてみたい」、「自分好みの茶葉を選びたい」という何気ないきっかけで始めるヒト也大歓迎。ぜひ一度、体験レッスンで〈Lakshimi〉の紅茶の世界を体験してみてください。 ▶神戸市中央区中山手通2-4-8 ☎11:00～19:00 ⑤水曜 【紅茶教室 LA TETERIA】神戸市中央区中山手通3-2-1 トア山手ザ神戸タワー1F [www.lakshimi.jp](http://www.lakshimi.jp) (紅茶 ラクシュミーで検索)



A 極上はちみつ紅茶 ¥1,404。スペイン産の上質なはちみつをたっぷり使用したやさしく癒される一品。 B 世界中の紅茶と、スコーンやケーキのペアリングが楽しめる2階のティールーム。紅茶の販売もしています。 C、フレンチトーストと紅茶のセットも人気。



ティーアンドバー

TEA&BAR

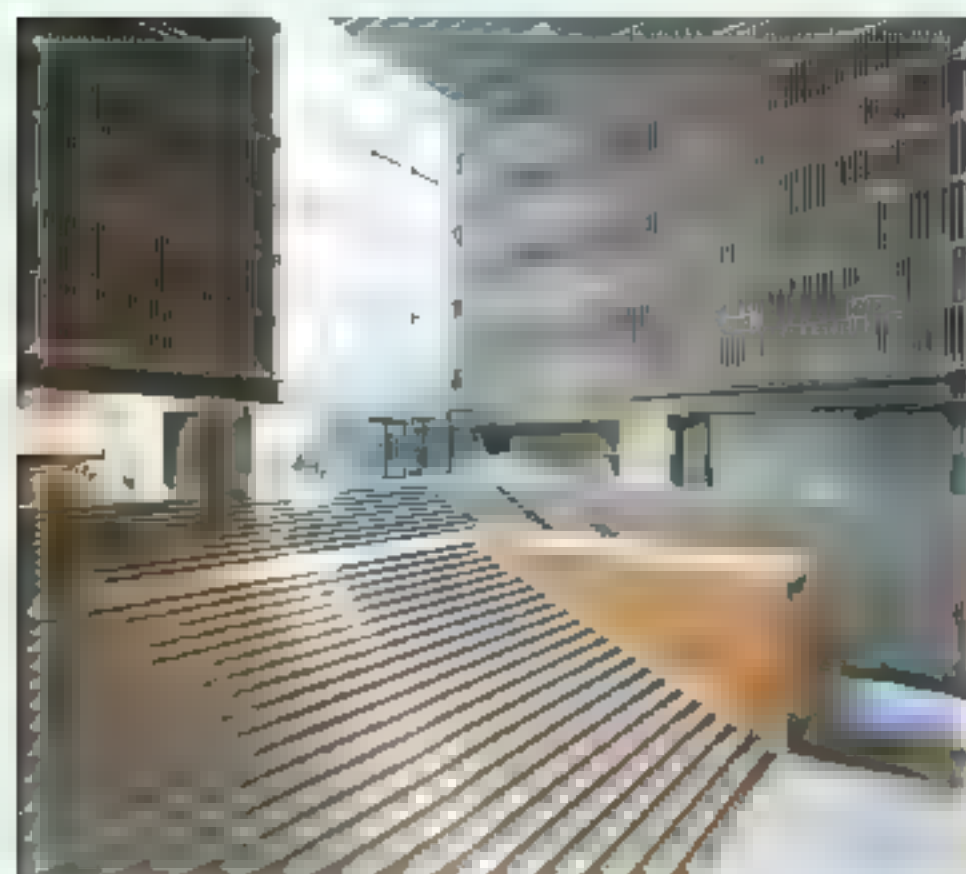
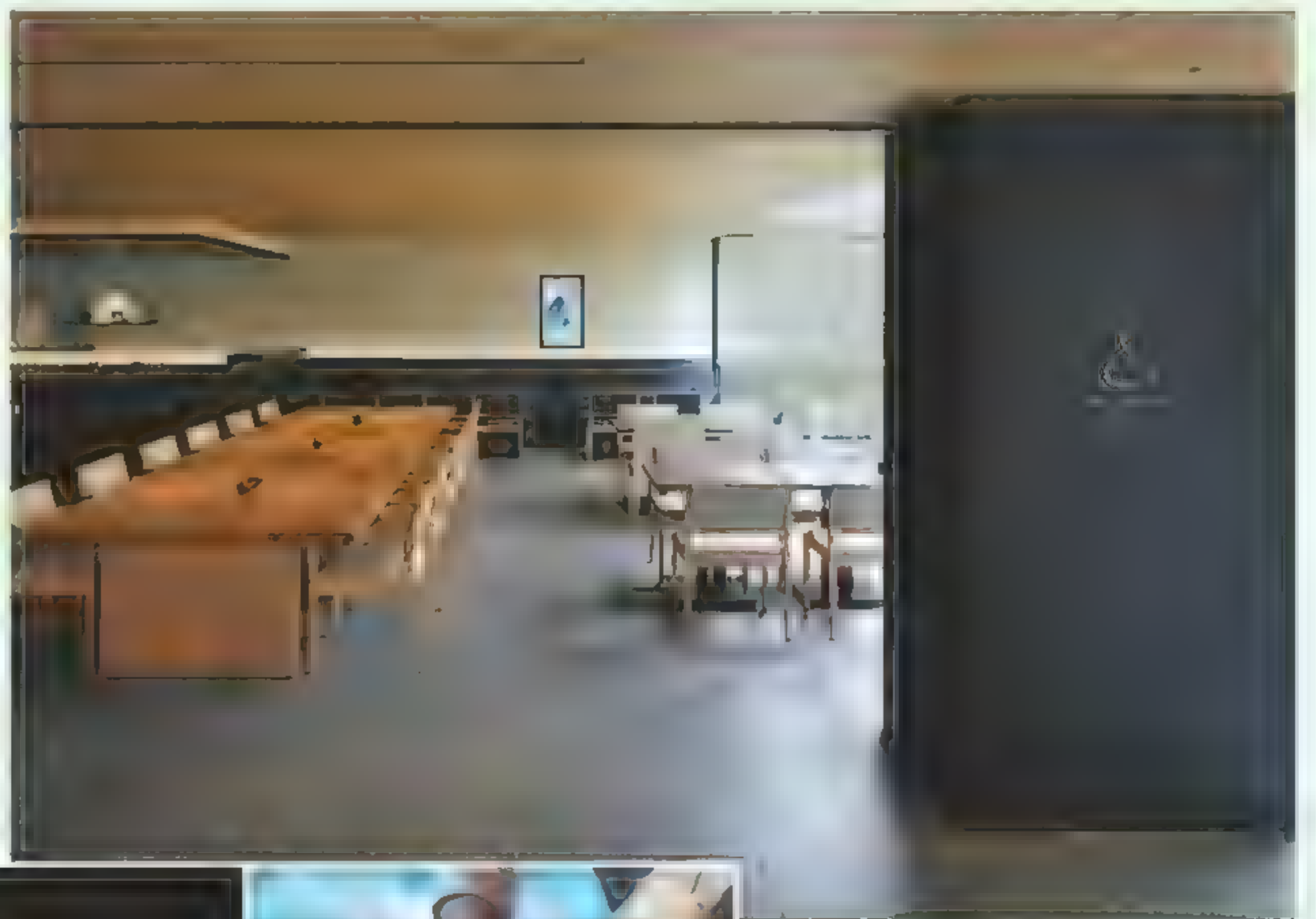
☎075・351・0700 京都



好きな時間に好きなスタイルで嗜む、現代の“茶会”

2019年1月29日にオープンしたばかりのTHE THOUSAND KYOTOの2階に設けられた〈TEA&BAR〉。開放的なカフェゾーンとじっくりつろげるパーソンがあり、今話題の和紅茶はもちろん、お茶を使用したカクテルまで、気分によって好きなものを楽しめる。おもてなし煎茶師が全国から選りすぐったお茶は、その味わいの違いに思わず飲み比べたくなるほど。観光客でにぎわう京都の街に現れた、今までにない“パーソナル・コンフォート”の空間とサービス。京都に根付く茶の湯の文化の革命が、今ここで体験できるはず。

▶京都市下京区東塩小路町570番 ☎9 00～22 00 [www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto](http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto) (ザ・サウザンド キョウトで検索)



ホテルのノンブル「大階段」をのぼってすぐ「あるカフェ&バー」。ホテルオリジナルスイーツも楽しめる。産地や茶農家にこだわった上質な日本茶は、甘いお菓子にぴったり「癒しの空間と美味しいお茶」で、時間を忘れて自分の世界に入り浸っちゃうかも。





## 宇治茶産地



はせがわいせいちやじょう

## 長谷川栄製茶場

☎0774・33・2741 | 京都

## 宇治茶発祥の地に自家茶畑を有し先祖代々お茶づくり一筋

自家茶畑の100%宇治市内産の手摘み抹茶と、その抹茶を贅沢に使用したお菓子など、宇治手摘み抹茶の魅力を存分に活かした製品づくりにこだわっています。自家茶畑では良質の抹茶を作るために、日光遮断のタイミングや期間を見極め、一番良い状態の茶畑だけを丁寧に手で摘み採っています。熟練のなせる技があってこそ完成される丹精込めた宇治市内産100%の手摘み抹茶をお楽しみください。 ▶宇治市六地藏町並14 ☎10:00～18:00 ㊟不定休 ㊟JR奈良線「六地藏駅」より徒歩10分 ㊟shop@hasegawa-seicha.net hasegawa-seicha.net (長谷川栄製茶場で検索)



茶農家からの贈り物をコンセプトに、自營の高級品種「あさひ」を使用した濃茶チョコレート「はんなり」。化粧箱入り5個 ¥2,268。

## 数寄・お茶飲み体験



マルミヤみやのえん

## マルミヤ宮野園

☎04・2959・3025 | 埼玉

## たまにはのんびり。ちょっと田舎で日本茶体験

東京から一番近い日本三大茶産地の狭山で、ココロもカラダもキレイに。大人気お茶飲み体験は、5月から10月中旬まで、抹茶体験は年間を通して楽しめます。その他にもブレンド茶作りなど、お茶に関するさまざまなプログラムが体験可能。味や香りとともにくつろいだ時間が過ごせるから、リフレッシュにも最適なスポットです。一世紀以上の歴史を持つお茶屋さんで、この機会にお茶の魅力を再発見してみてください。 ▶狭山市北入曽25-2 ㊟www.miyanoen-shop.com www.miyanoen.com (狭山茶 宮野園で検索)



A 抹茶体験 ¥2,500～ B オリジナルブレンド茶のハート型ティーバッグ作り体験 ¥1,500～ C お茶飲み体験 ¥1,000～(お茶摘み・手作り茶体験・お茶の葉の天婦羅試食)

## 日本茶



あおづるちゃほ テ・デュ・ジャポン

## 青鶴茶舗

## Thés du Japon

☎03・5842・1315 | 谷中

## 奥深きThés du Japonの世界へようこそ

日本茶に関するあらゆる知識や技術を持つ日本茶インストラクター。その資格をフランス人として初めて取得した店主が、より多くの人に日本茶の魅力を知らせてもらおうとオープンした日本茶専門店がこちら。全国から運び抜いた品種を全てシングルオリジンで提供し、快く試飲もさせてくれるのでまったくのお茶初心者でも心配無用。「他では買えない!」という声もある希少品種も取り揃えているので、こだわりのお茶ライフを始める際はぜひ相談してみてください。 ▶台東区谷中3-14-6 ㊟「千駄木駅」より徒歩4分 ㊟@flo.nihoncha www.thes-du-japon.com (青鶴茶舗で検索)



茶葉だけでなく急須や茶缶などの茶器も販売。店主が一つ一つ丁寧に見定めた逸品ばかりで、お茶の風味もさらに格調高くなること間違いナシ。インテリアとしても◎

## お茶カフェ



さかきみくら

## 茶菓さみくら

☎0537・24・6000 | 静岡

## 長居したくなる心地よさ、茶寮でしばし一服。

静岡の老舗製茶会社、丸山製茶が運営する〈茶菓さみくら〉。シックで落ち着いた雰囲気の店内から運ばれてくるのは、素材にこだわった幸せ和スイーツ。看板メニューの「抹茶づくしセット ¥980」は、アイス、ゼリー、わらび餅などすべて抹茶味のトッピング。最後は抹茶壺をかけて召し上がれ。セットのお茶は煎茶や抹茶、季節のお茶など4種類から選べます。 ▶掛川市板沢510-3 ㊟ショップ10:00～19:00、茶寮10:30～18:00(17:30LO) ㊟火曜 ㊟東名高速「掛川IC」より車で5分 sakakimikura.jp (茶菓さみくらで検索)



1階のショップでは、お茶やお茶菓子、水出し茶用のおしゃれなボトルなども販売中。茶葉の種類も豊富にあるのでおみやげや贈りものにぴったり。



## お茶専門店



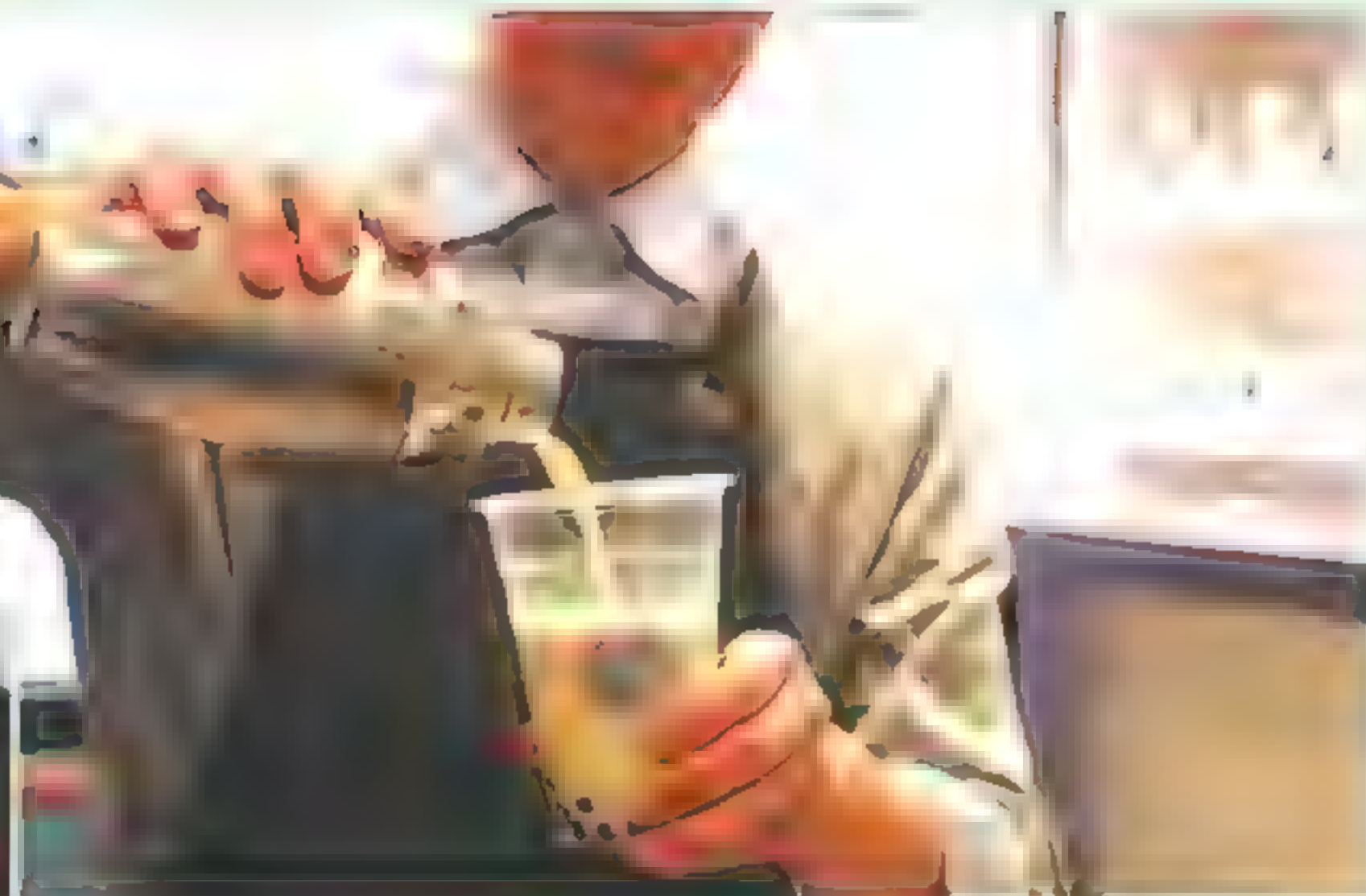
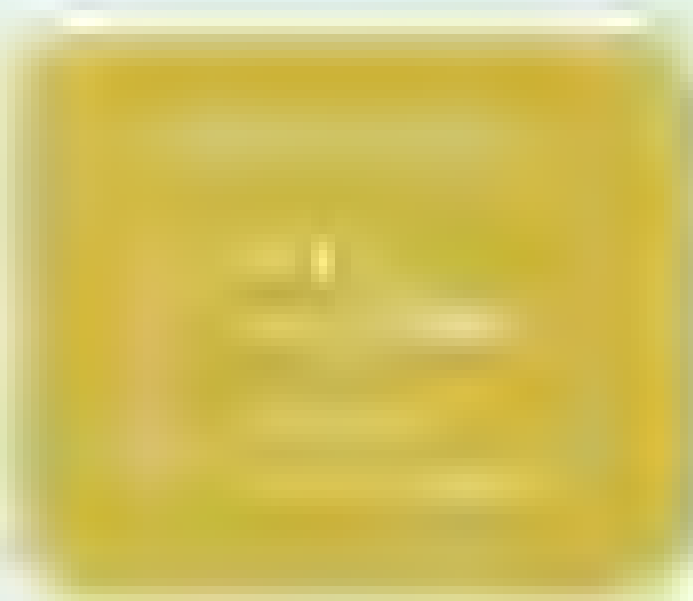
アクロスザリバーティースタンド

## ACROSS THE RIVER tea stand

☎049・224・9332 埼玉

## 川越発!最後の一滴、一粒まで美味しいティースタンド

最大の特徴はフルーツやコーヒー等、ドリンクに合わせたフレーバーをぎゅっと凝縮した味付き生タピオカ。噛む度おいしいもちもち食感のタピオカに加え、トッピングや果実もごろっと入ったドリンクはどれもスイーツ級の満足度。台湾茶やセイロン・河越抹茶・ほうじ茶等、5種のお茶から選べる定番のミルクティーや季節・イベントに合わせた珍しいドリンク・スムージーもどんどん登場。その日の気分に合わせたお気に入りの1杯が見つかるはず。 ▶川越市嵐田町8-1 ☎10:00~21:00 年中無休 ☺「川越駅」東口より徒歩5分 ☺@atrkawagoe\_tea (アクロスザリバーtea standで検索)



スパイスをふんだんに使った自家製カレーやスコーン等フードメニューも充実。粉茶の販売や自由に眺めるお茶関連の本も取り揃えたマニアにはたまらない空間。

## お茶専門店



たいわんちやげいかん こげつあん

## 台湾茶藝館 狐月庵

☎050・7123・7418 | 谷中

## 台湾茶の魅力余すことなく堪能してみて

台湾茶と台湾茶器の専門店。2017年、冬季の高級烏龍茶コンテスト受賞の凍頂烏龍茶、大禹嶺烏龍茶などの茶葉も購入できる本格派のお店です。現地のお茶農家さんと直接契約したお茶だから味には自信あり。台湾スタイルの工夫茶で試飲も可能で、日本語堪能な本場台湾の女性店員さんが豊富な知識を活かして、いろいろとアドバイスしてくれます。可愛い茶缶のギフトBOXもあるから、大切な人への贈り物にもご利用いただけます。 ▶台東区谷中3-12-3 Things YANAKA 1F ☎10:00~18:00 ☺日・月 (※冥店舗は日曜日も営業) www.kogetsu-an.shop (狐月庵で検索)



本場の台湾茶が気軽に楽しめる「台湾茶のお茶会」&ビギナーさん向けの台湾茶器を使った「台湾茶の正しい淹れ方講座」も定期的に開催。詳細はHPをチェック

## お茶専門店



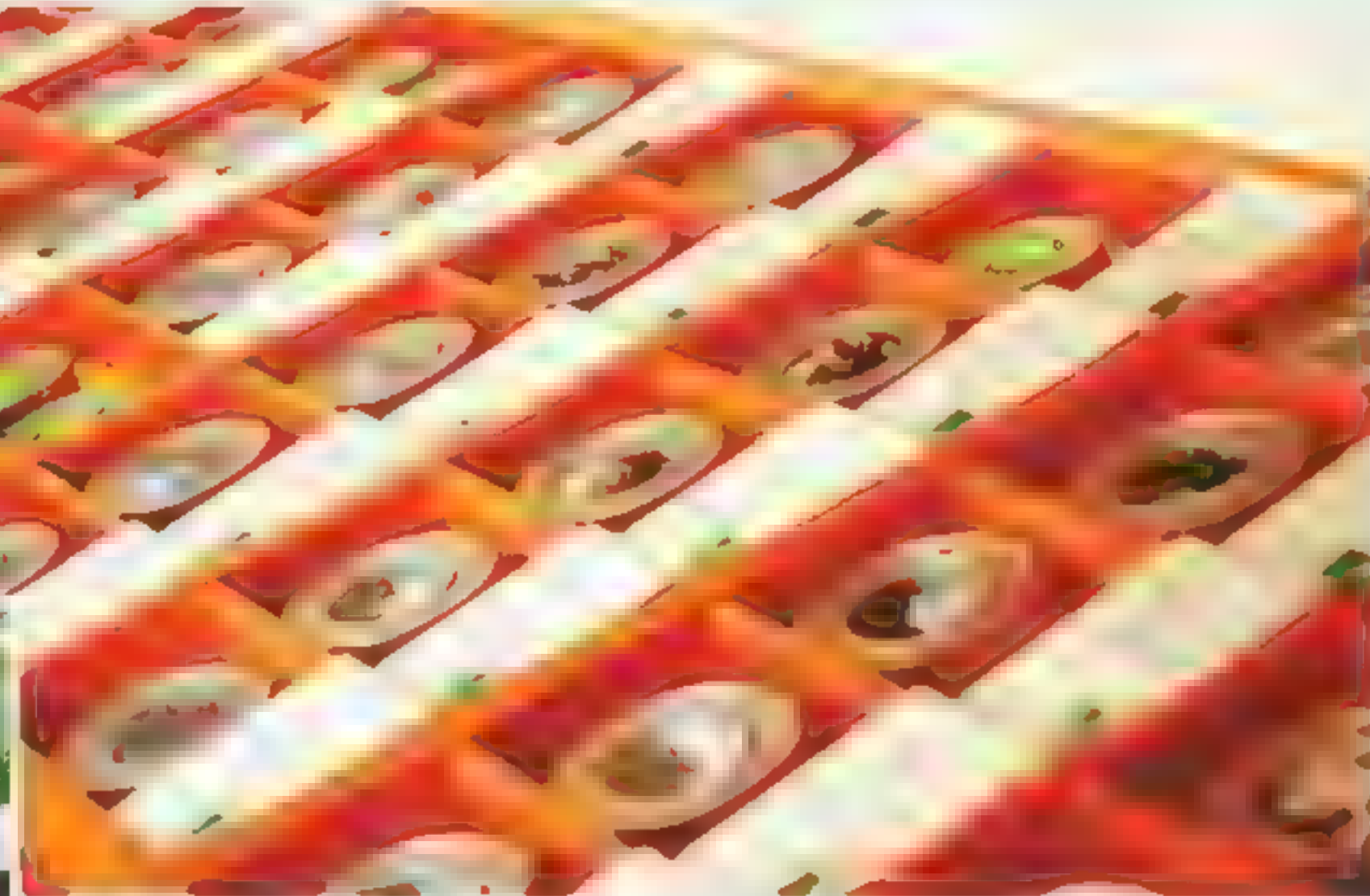
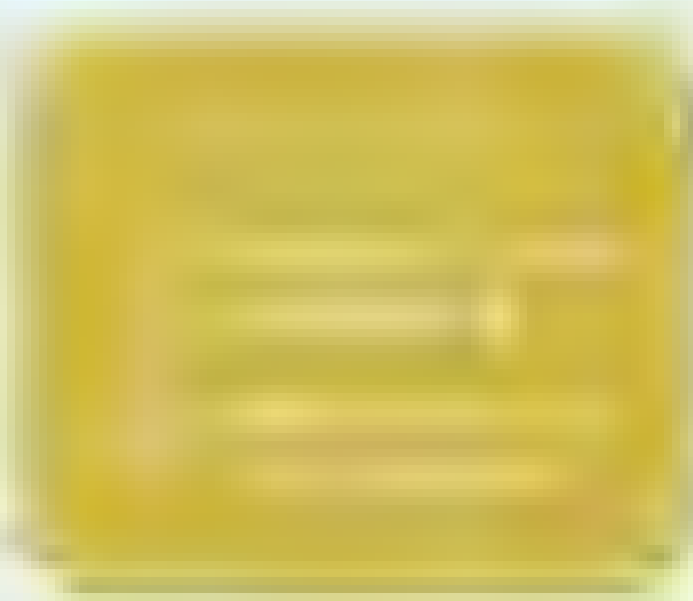
じゅくちやゆう

## 十俱茶 游

☎0120・56・2580 茨城

## 四千年の歴史が紡いだ伝統のお茶を知る

“お茶の歴史は中国にあり”と言われ独自の文化を育んできた中国茶。その魅力を五感で堪能できるスポットが茨城は水戸にあった!1階では店主厳選の茶葉や茶器を販売。100以上の品種が並び試飲も可能だという。2階は落ち着いた雰囲気のカフェ&サロンで本格的なお茶や薬膳料理が気軽に楽しめる。また定期的にイベントも開かれ、より深く中国茶を知るための貴重な機会を提供している。お茶好きなら一度は通っておきたいお店だ。 ▶水戸市千波町1436-6 ☎10:00~18:30(水~23:00) ☺本陣 ☺@jukuchayou ■2F茶房(鴻巣店)は10:30~ (じゅくちやゆうで検索)



雲南省や福建省などの産地をオーナー自ら巡り厳選。産地地産の取り組みとして水戸黄門が好んだ「初音茶」の花を使ったフローラルウォーターを開発中。

## お茶専門店



アリタポーセリンラボ

## ARITA PORCELAIN LAB

☎0955・43・2221

## 歴史と未来を繋ぐ有田焼ブランドアリタポーセリンラボ

〈アリタポーセリンラボ〉は、創業1804年・200年の歴史と伝統を誇る有田焼の老舗窯元で、七代目弥左エ門が有田焼をもう一度世界のブランドにするために感性と伝統を独自に組み合わせて生み出した、他とは一線を画する有田焼ブランドだ。そのモダンでラグジュアリーな有田焼は世界での注目度も高く、様々なブランドやアーティストとのコラボレーションも必見だ。 ▶アリタポーセリンラボ株式会社 f arita.porcelain.lab ☺@aritaporcelainlab aritaware.com aritaporcelainlab.com (アリタポーセリンラボで検索)



テ・ラデュレとのコラボ商品 A 左/カップ&ソーサー ¥10,800、上/ティーポット ¥16,200、右/デザートプレート ¥5,400 B フレーバーティー(茶筒付) 各¥10,800




\*\*\*茶\*\*\*

むらちやえん

**むら茶園**  
-murateafarm-

☎090・4850・8625

✓ つゆひかりの深蒸し茶 50g ¥800  
✓ ジンジャー紅茶ハーブティー ¥550



ハーブティーから抹茶まで幅広く栽培。それぞれ、味わいが違ったお茶たちは、WEB販売のほかイベント出展も。



#### お茶の本場で丹精込めた“愛されるお茶づくり”

静岡県の里山でお茶を栽培している〈むら茶園〉では世界農業遺産“茶草場農法”で栽培された茶葉を使用。オススメは日本茶アワード2018 プラチナ賞を受賞した深蒸し茶「つゆひかり」。鮮やかな緑色とまろやかなコクの、純粋で素朴な味わいが好評です。 ▶静岡県島田市菊川1369-3 @murateafarm www.murateafarm.com (むら茶園で検索)

\*\*\*茶道教室\*\*\*

あゆ テ ブル ざ どう きょう し つ

**有結-AYU-  
テーブル茶道教室**

☎090-9811-0018 | 秋葉原

✓ テーブル茶道体験 ¥3,000～  
✓ 茶道未経験でもOK



まずは1dayテーブル茶道体験「おもてなし茶の湯」に参加してみて。菓子切りの使い方、抹茶の頂き方が体験できます



#### 椅子は高く、敷居は低く！のシンプル茶道教室

茶道とテーブル茶の湯をミックスさせた新しいスタイルの「おもてなし茶の湯」。少人数でお点前が学べるアットホームな茶道教室で、参加者の年齢も20代から70代まで幅広く、初心者さんからベテランさんまで楽しめる場です。 ▶千代田区神田松永町18-00ビル4F ☎13:30～15:30/19:00～21:00 ㊟不定休 www.ayuomotenashi.com (有結茶道教室で検索)

\*\*\*フレーバーティー\*\*\*

テトテキョウト

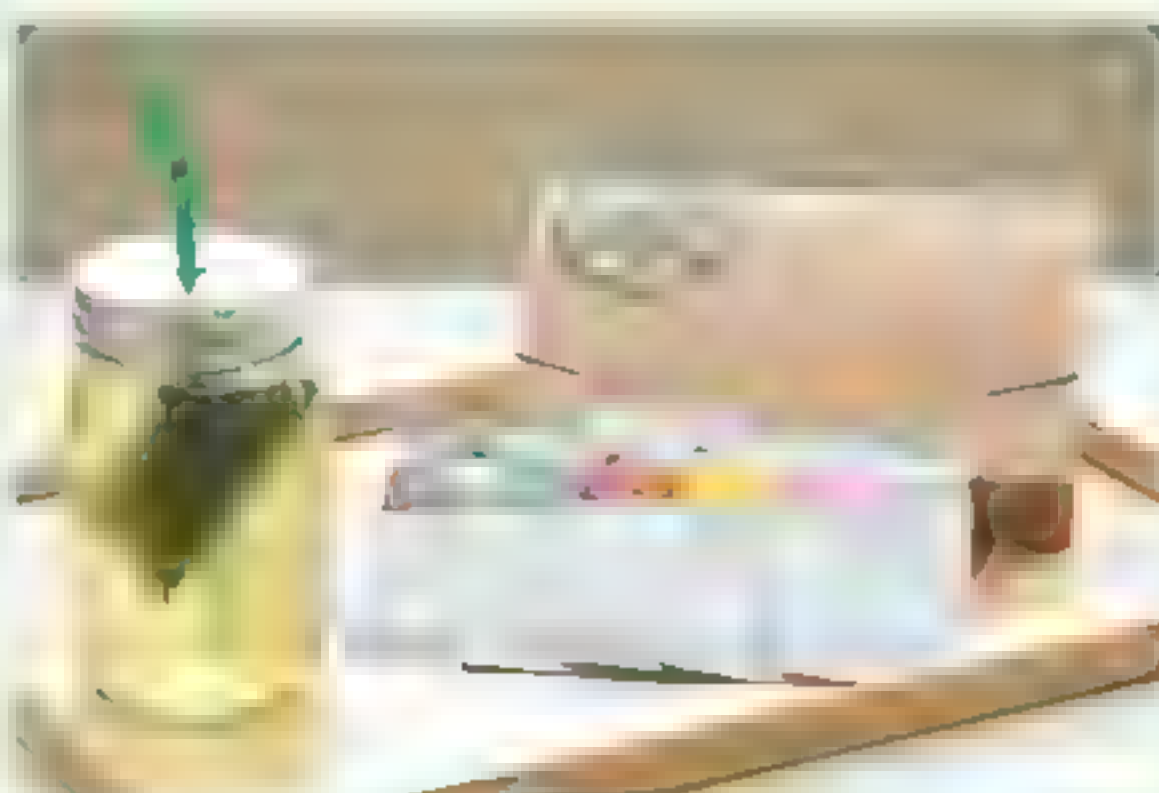
**thé to thé KYOTO**

☎0774・64・0129

✓ 湯温は60～70℃がおすすめ  
✓ メイソンジャー付初回セット ¥3,800



曜日ごとの気分に合わせて茶葉をブレンド。退屈を爽やかに乗り切るための強い味方！



#### 働くワタシを支える新感覚の宇治茶ティーバッグ

継ぎ足しをくり返せば最長で8時間も使えるという驚きのティーバッグ「thé to thé テトテ」。1袋で何度もお茶が楽しめるコスパの良さに加え、高級宇治茶が醸し出す深い味わいにも強いこだわりがあるとか。毎日飽きさせない豊富なバリエーションも◎。 ▶[都茶寮]京都府京田辺市田辺平68 @info@miyakosaryo.jp @thetathe kyoto thetothe.kyoto (テトテ京都で検索)

\*\*\*桑の葉茶\*\*\*

マルベリーココ

**mulberry coco**

☎090・8528・8077

桑の葉粉末 150g ¥3,600  
2g目安、約75杯分



アレンジ次第で様々なメニューに変身。外出先や移動中でも取り入れやすい手軽さも人気。便利でお得な定期便が新登場！



#### “美しく綺麗に健康に”優秀な桑の葉フードの魅力

無添加・無農薬にこだわり育てられた「桑の葉」に着目した自然食品。DNJという成分を含み、食事やおやつのお供にぴったり。男女問わずお酒が好きな方にも人気上昇中。美味しく飲んでやすいから毎日続けられる、美容と健康メニューの新定番に決まり！ ▶株式会社Fun 大阪府大阪市此花区西九条6-1-125 @mulberry\_coco mulberrycoco.stores.jp (mulberry cocoで検索)

\*\*\*日本茶専門店\*\*\*

にほんちやや ハトハ

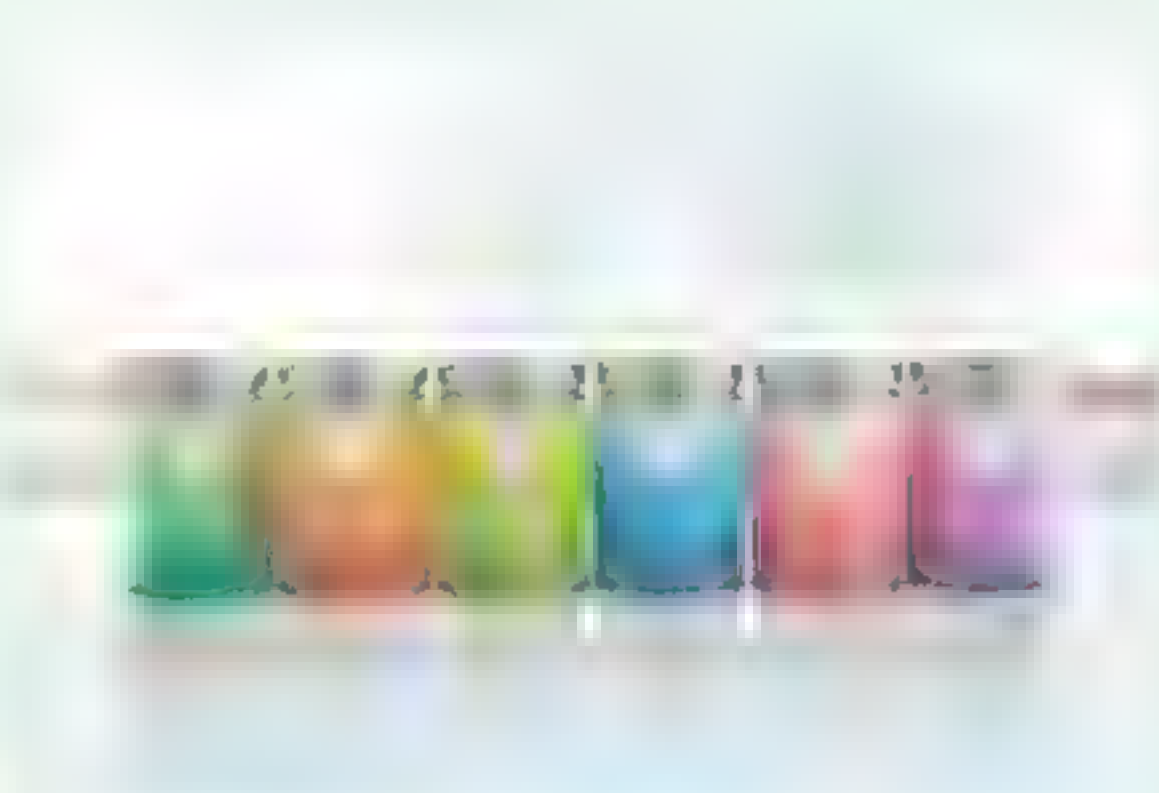
**日本茶屋 ハトハ**

☎050・3708・8108 | 日本橋

✓ 水天宮前にて期間限定出店中  
✓ Amazonでも出品中



日本茶インストラクターが丁寧に淹れるお茶を楽しめる。女性の健康と美容にうれしい有機ハーブ使用ブレンド茶も◎。



#### “その時”を心から味わえるお茶。

喉が渴いたら水を、心が渴いたらお茶を。優れた茶師がつくるお茶は飲む時のことまで考えられている。例えば朝起きた時や仕事をしている時。“その時”を心までうるおすようにブレンドしたハトハのお茶は、本当に美味しい。 ▶中央区日本橋人形町2-1-9 日本橋Tビル1F Nihonbashi Marche内(期間限定店舗) @info@tea-hatoha.com tea-hatoha.com (ハトハ お茶で検索)


\*\*\*和洋折衷\*\*\*

そうぼう

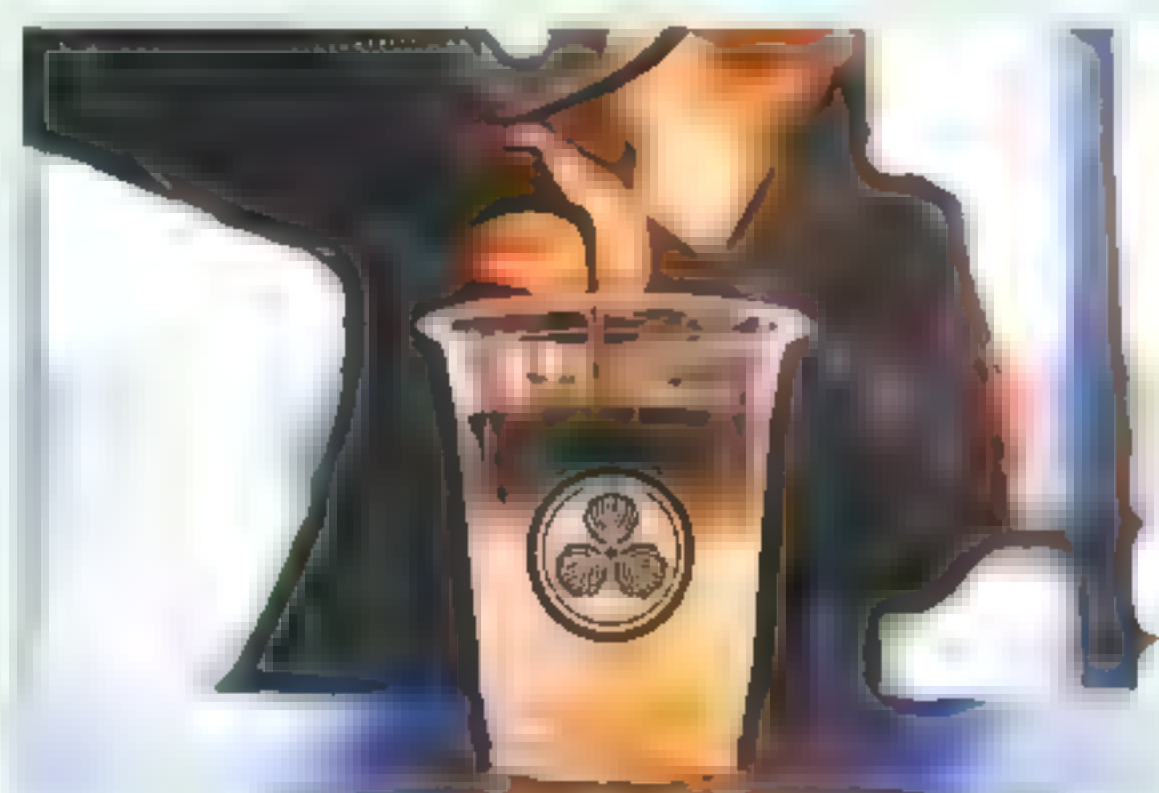
**蒼氓 SOBO**

☎011-206-6598 | 北海道

日オ茶ラテ×セレクトブティック  
✓ ほろし茶ラテ ¥500



併設ブティックには国内ブランドを中心に日本人の丁寧な仕事が光る服や雑貨が、飲んで見て、和の魅力を心ゆくまで堪能。



#### 和洋折衷、新スタイルの日本茶ラテ専門店

抹茶やほうじ茶、和の味をラテで楽しむティースタンド。日本茶の繊細な味を崩さず、魅力を最大限に引き出す牛乳を厳選。目の前でたてる濃厚なお茶とミルクの甘みが絶妙なバランスを生む、珠玉の一杯を味わえます。人気のタピオカトッピングも相性◎。 ▶札幌市中央区南2条西1-5-9 2F ☎12:00～20:00 ㊟不定休 @sobo sapporo sobo-sapporo.com (SOBO 札幌で検索)

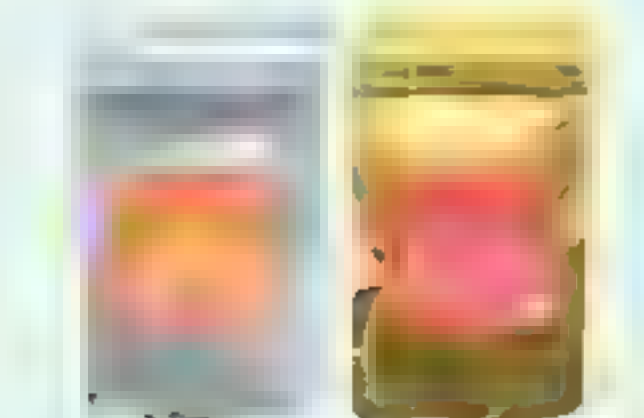
\*\*\*芍薬のお茶\*\*\*

つくばたんえん

**つくば牡丹園**

☎029・876・3660 茨城

✓ 完全国内生産  
✓ 拘りの無農薬・酵素・薬性栽培



芍薬葉茎茶1g×10包 ¥1,080～。研究を重ねた芍薬のお茶。口当たりがよくて続けやすい万能なお茶です。



#### 4月13日(土)～5月26日(日)牡丹・芍薬祭り開催！

期間中、牡丹1万株・芍薬5万株が満開になり、様々なイベントが開催されます。美しいだけでなく、自然のエネルギーいっぱいオリジナル芍薬茶やお菓子も楽しめます。すっきりした味で美味しく、発酵茶も人気があります。 ▶つくば市若葉500 @3527@yahoo.co.jp jp.peonygardentokyo.com (つくば牡丹園で検索)

\*\*\*お茶畑工房\*\*\*

おちゃばたけ ほうぼう さわや きらえん

**お茶畑工房  
茶和家 木村園**

☎0120・203・118

✓ 掛川市が2018年産地賞受賞  
✓ 新茶は5月中旬頃より



ハーフ夜茶ティーバッグ6個 ¥360 高級茶葉がたっぷり入ったティーバッグ。厳選した掛川茶の豊かな味わいをご堪能下さい。



#### お茶の本場、静岡県掛川市から発信する専門店

お茶の名産地、静岡県掛川市のお茶畑から、高品質な掛川深蒸し煎茶を産地直送でお届け。様々な種類のお茶をはじめ、八十八夜茶パウムクーヘンや茶そば等バリエーションも豊富です。二段重ね風呂敷包みのお茶会セットはギフトにもオススメ。 ▶静岡県掛川市下垂木2083 ☎土・日・祝 @letter@kimuraen.com www.kimuraen.com (木村園 静岡で検索)



ティーハウス シマ

# Tea house Sima

☎0568・55・1224, 愛知

✓ お酒落で落ち着いた空間の店内  
✓ 定期的にライブ・生演奏あり



上品で大人可愛い茶筒 国産ドライフルーツ  
とともに楽しむオリジナルブランド「茶果(ちか  
か) ¥1,512」や焼菓子とのギフトも人気い



**茶葉本来の味わいを活かしたオリジナル紅茶**

自社の専属ティーブレンダーによるオリジナルブレンド紅茶をメインに扱う紅茶専門店。カフェでは紅茶とのマリージュを考えた自家製ランチやデザートもあり。季節の厳選茶も豊富で紅茶通から初心者まで幅広く楽しめます。

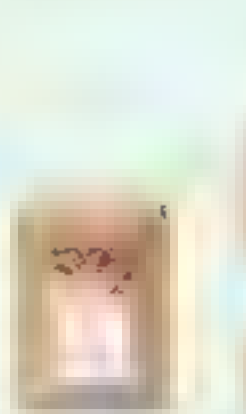
▶小牧市横内11-1 ☎9:30~18:00、土・日・祝9:30~19:00  
 火曜 [teahousesima.ocnk.net](http://teahousesima.ocnk.net) (Tea house Simaで検索)

ティ・トリコ

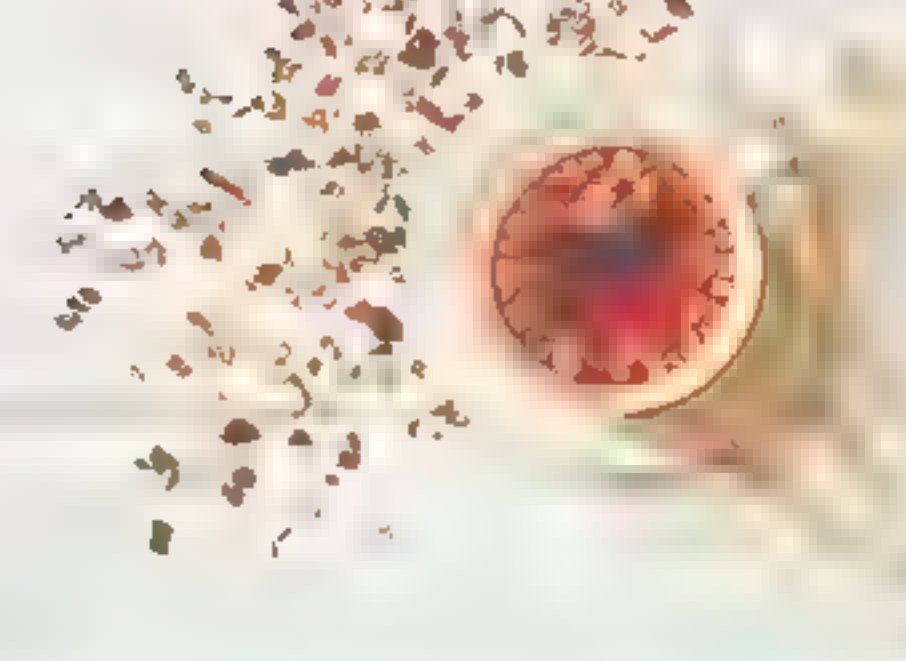
# TEAtriCO

☎0120・555・868

✓ 茶殻まで食べられる



フレーバーは全部で12種類。淹れた後の茶殻のフルーツは食べられるというのが驚き。美味しい淹れ方はHPで。



食べられるお茶、それがTeaEAT

いつもより早く起きた朝、いつもと違う道で駅まで歩いてみたら、素敵なお店を見つけて気分が上がる。何かがほんの少し変わるだけで、幸せになれるときがある。そんな“ひととき”を感じさせてくれるのが<TeaEAT>。個性豊かなドライフルーツを使った、あたらしいお茶のカタチ。TeaEAT(ティート) 10g ¥238～

▶静岡県牧之原市細江182-9 [www.teatrico.jp](http://www.teatrico.jp) (ティートリコで検索)






ちやほ まきのほら  
**茶舗 牧ノ原 本店**  
 ☎029・225・8924 茨城

- ✓ お茶 煎餅 ￥183～
- ✓ 深蒸し茶 浮舟 100g ￥907



お茶と相性が抜群のオリジナルお茶スイーツ「お茶 煎餅」が接待の手土産セレクション特選を2017年・2018年連続受賞



**一生付き合っていける理想のお茶に出逢える**

深蒸し茶に特化したお茶の専門店。“お茶は嗜好品”“お茶は見るものではなく飲むもの”をコンセプトに、静岡の製茶工場  
で「直火式火入れ機」を使用した「火入れ」と「ブレンドの技術」  
によって仕上げた、個性的で特徴のあるお茶を提供している。

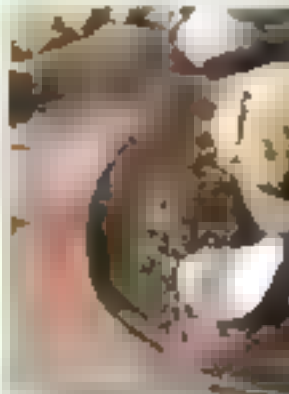
▶水戸市宮町2-4-24 ☎10:00～19:00 ☎1月1日～1月3日 [www.ryokucha.co.jp](http://www.ryokucha.co.jp)  
■茨城県内に複数店舗展開（茶摘みノ原で検索）

スリーツインズアイスクリーム

# Three Twins Ice Cream

☎03・6455・1510！代官山

✓ オーガニックアイスクリ  
✓1 抹茶とほうじ茶が新登場



通商である代官山店と新宿店(NEWoMan  
新宿2Fエキソト)だけで楽しめる。シンク  
ルサイズで各¥410

日本でしか味わえない「抹茶・ほうじ茶」が登場！

全米で大人気のオーガニックアイスクリームブランドから日本限定フレーバーが発売。ほのかな苦みとまろやかな口どけの「クリーミーマッチャ」。香ばしくすっきりとした甘みの「ハローホウジチャ」。日本ならではの贅沢な味わいをぜひ。 ▶【代官山店】渋谷区代官山町19-4 代官山駅ビル1F ☎10:00～21:00 @threewinsicecream.jp threewinsicecream.jp (スリーツインズで検索)

日本茶専門店

にほんちやせんもんてん こまいえん

日本茶専門店

駒井園

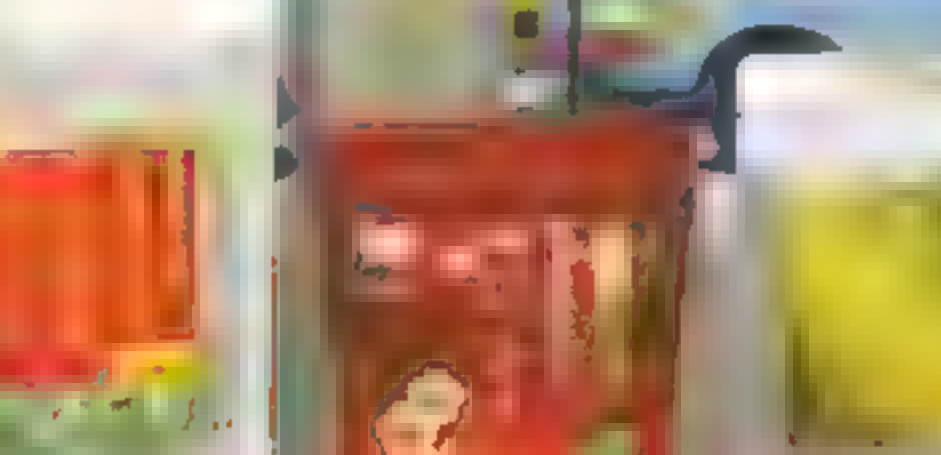
☎027-221-3644 | 群馬

- ✓ 貴重な一器茶もプラス
- ✓ 鹿児島産へにふうき 80g ¥864



2011年の発売以来、累計4万個以上\*の販売実績を誇るベストセラー商品！

※2012.2.28当店調べ



**明治創業の茶商が惚れた鹿児島産べにふうき**

1995年の品種登録以来、健康系として広まってきたべにふうき。一般に静岡県が主流とされる中で群馬・前橋の老舗茶商がこだわったのは鹿児島県産の有機べにふうきだという。渋みを抑えたまろやかな風味をご堪能あれ。 ▶前橋市本町2-10-5  
 ☎9:00~18:30、土・祭10:00~18:00 ☼日曜 [www.komaien.com.jp/home](http://www.komaien.com.jp/home) (駒井園で検索)

がしゅうめん

**雅正庵**

by おやいづ製茶


☎054-259-2372 | 静岡

✓ 老舗静岡茶問屋の珠玉の一品

✓ 静岡メイトの厳選素材を象しく



もっちりとした食感が大人気の「黒  
福アソート4個 ¥780」。3月、アハ  
し、鉛も生クリームも増量でパワーUP



和洋折衷を体現する抹茶スイーツの宝庫

モンドセレクション'10-'11を連続受賞した「CHIYOの和  
¥1,580」。静岡抹茶やブランド卵「美黄卵」など、厳選素材を  
自社工場にて職人が手作業でしあげる。茶が持つ旨みや甘み  
を凝縮しながらも実現したなめらかな口どけは、まさに感動！

▶静岡市駿河区向敷地1198-1    ☎@oyaiz0812    www.oya-zu.co.jp  
■静岡県内にて5店舗展開    (雅正庵で検索)

高級茶葉 茶園 高松市 高松市 高松市


ちやしょう めのるえん

茶匠 めのる園

☎086・272・1876 岡山

✓ ギフトにも最適な高級茶  
✓ 希少な品評会出品煎茶も取扱い

高級玉露「松」100g入り ¥3,240 土作りから始まり茶園に覆いをし丹精に栽培された京都産の玉露。繊細で奥深い味わい。



この道一筋50年の茶匠が積み上げ作り上げたお茶

ほうじ茶自家焙煎「松」100g入り ¥540。焙じるのに最適な茶葉を選定し、丁寧に下ごしらえをし、その日の湿度によって火加減を決め、微調整を繰り返します。この過程を経てできた当店のほうじ茶は香り高く、喉越しもよく、そしてほのかな甘さがお口に残ります。▶岡山市中区浜478-8 ☎minoru\_1@po1.oninet.ne.jp www.minoruen.com (みのる園で検索)

せんしゅんえんほんてん

**先春園本店**

☎0120・18・7564 | 大阪

✓1 茶葉100g ¥1,296

✓1 テラティーパック ¥648〜



天然玉露とも呼ばれるあさつゆ品種の病  
去来は 熱めのお湯でも水出しでも短時  
間で美味しく味わえるのが魅力です。

**トロツとした甘み!美味しい知覧茶に感動**

創業170年を迎える先春園本店では、全国のお茶産地より選りすぐった茶葉を扱っています。中でも20年以上お店で1番人気の帰去来(ききょらい)は、水色(すいしょく)、香り、味と二拍子揃い、大企業の秘書室でも好評です。 ▶大阪市中央区平野町2-2-14 ☎平日10:00~18:00(土~16:00) ☒「北浜駅」6番出口より徒歩3分 [www.sawavakatea.com](http://www.sawavakatea.com) 〈さんしゅんえんで検索〉




たいわんちやのゐたいちやそう


## 台湾茶の 瑞泰茶荘

☎03-6868-3647

- ✓ 台湾本店からの直送販売
- ✓ SGS台湾烏龍茶残留農薬検査済



全発酵の本場の黒烏龍茶「陳年老茶 ¥3900～」と、発酵度が高く紅茶に似た味わいのある「東方美人 ¥2600～」。



### 創業40年の老舗。本物の台湾茶を本店から直送

台北に本店を持つ高級台湾茶専門店のWEBSTOREです。オーナーの陳さんはお茶の産地として有名な南投県民間郷の出身で家族はお茶作り一筋。お茶の栽培から、焙煎、包装まで全て自ら管理しているので品質はとても安定しています。 ▶東京都港区南青山2-2-15 ☎mail@taiwan-ocha.com RuyetayChaso taiwan-ocha.com ( ろいたいちやそうで検索 )

プーアルカフェ


## Puer-Cafe

☎86-151-0836-0121

- ✓ 50種類以上のプーアル茶が揃う
- チベットの健康茶もオススメ



モネ 有機茶 名作レシピなど6種類楽しめる プーアル茶飲み比べセット 精品 ¥3,400 ※返品不可・開封はかきません。



### 本物のプーアル茶をわかりやすく、飲みやすく。

おまごろで高品位な商品から20年以上熟成された極上の逸品まで、幅広く取り扱うプーアル茶専門店。おいしく飲むだけで健康維持やキレイな身体づくりをサポートしてくれるから、目的に合わせたお茶を選んでみて。プーアル茶の持つ奥深さにあなたも驚くはず。 ▶安徽省桐城市山水龙城A13-7-201 ☎info@puer-cafe.com www.puer-cafe.com (プーアルカフェで検索)

ほうじ茶専門店

## ほうじ茶屋 tumugu

☎092-406-7326 福岡

- 100%ほうじ茶(14包) 各¥1080
- ✓ 洗練されたデザインは贈り物にも



レモングラス・生薑・青じそ等、ほうじ茶だけで12種以上のラインナップ。茶葉で遊ぶ、新しいお茶の楽しみ方を発見。



### 選ぶ・淹れる・味わう時間がシアワセを紡ぐ

九州農家の茶葉を使った本格的なほうじ茶を“自分で淹れる贅沢”を届けたい。そんな想いから手軽なティーバックタイプを採用。様々なシーンや料理にじっくりはまる優しい味を家庭でいつでも。購入は店舗・オンラインショップにて。 ▶福岡市南区那の川11-23-24 1F ☎10:00~19:00 ④日・祝 ⑤西鉄平尾駅より徒歩10分 ⑥@hoji.tumugu hoji-tumugu.com (ほうじ茶 tumuguで検索)

エスニックティーサロン


## Ethnic Tea Salon

☎03-6809-0131 | 東京

- ✓ ベトナム タースア緑茶 20g ¥320
- ✓ 同 スオイザン占樹茶 20g ¥800



1986年結成のベトナム緑茶や通茶・生アール茶・白茶・紅茶など取扱い(量り売可) オリジナルベトナム手刺繍小物 始め販売



### エスニックティーで日常に上質なひとときを

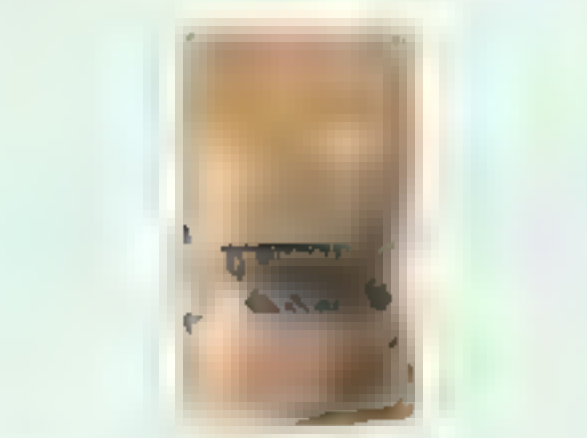
ベトナム北部や中国雲南省などのモンスーンアジア山岳地帯で作られる良質な茶葉製品を、原産地から直接取寄せ。特徴的な深いコクは原生的な大自然の中で育まれ、保存料・添加物の無い茶葉本来の味わいを楽しめます。 ▶渋谷区代官山町10-10 代官山トゥエルブ2F ☎本・金・土・日・祝11:00~17:00(※土・日・祝の営業時間はHPを要チェック) www.ethnictealab.com (Ethnic Tea Salonで検索)

サイドウォーク

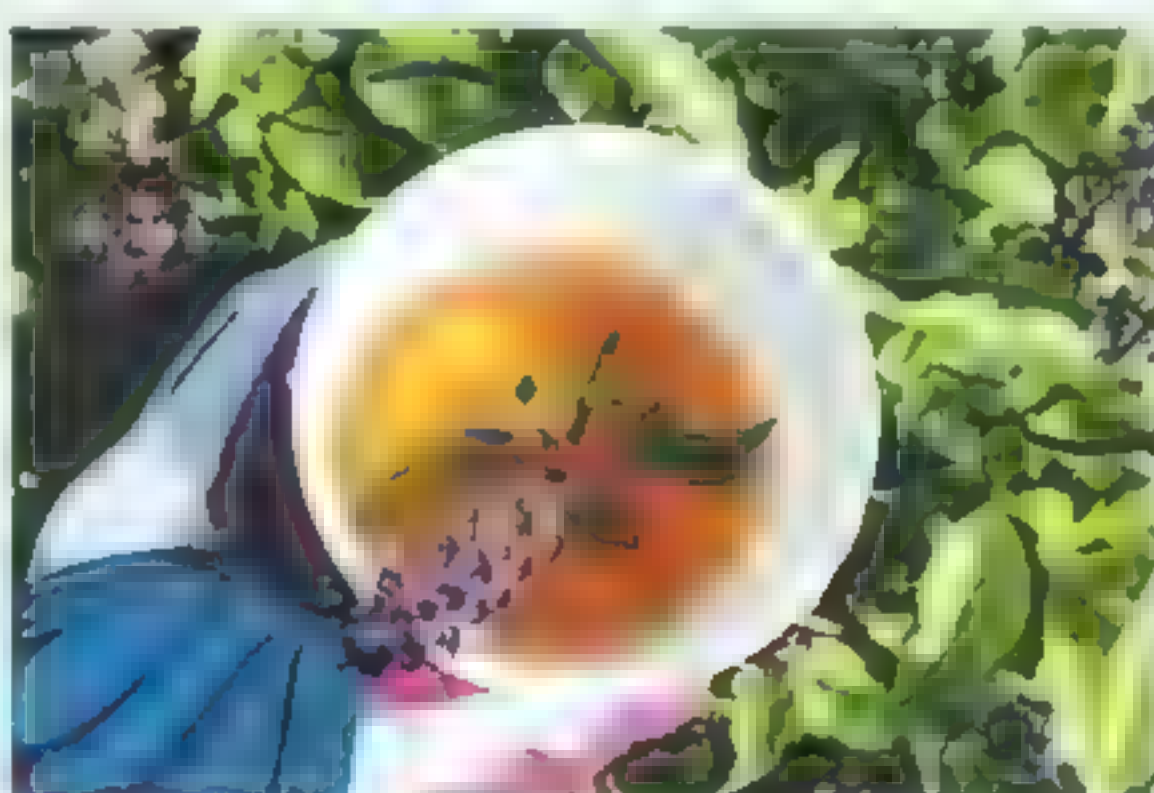
## SIDEWALK

☎090-3910-8194

- ✓ スイーツとの相性も抜群
- ✓ 夏は水出しやアイスティー



乾燥ホーリーバジルティー 7g ¥864 フレッシュな芳香を凝縮。爽快感と癒しを同時に与えてくれます。



### 頑張る人、疲れている人に飲んでほしいお茶

やさしいハーブ「ホーリーバジル」。美と健康は内側からが大切。drink good。日頃お世話になっているカラダへのご褒美に、ホーリーバジルのお茶をどうぞ。 ▶滋賀県大津市小野288-1 ☎9:00~16:00 ④日曜 ⑤sidewalk.holybasil@gmail.com s.dewalk.thebase.in (sidewalk baseで検索)

ゆうげんがいしゃガスコ


## 有限会社ガスコ Gass Co.,Ltd

☎0120-733-832

- ✓ Keep in Cupがオススメ
- ✓ 購入でチャリティにも貢献



ルイボスは南アフリカ原産のトップグレード茶葉を使用。雑味のない芳醇なコクと美味を楽しんで。



### ルイボス×チャイのエスニックな共演

有機ルイボスと5種のスパイスが融合したノンカフェインティー。すっきりした飲み口ながらチャイ特有のスパイスさもあり、き立つ個性的な味わいが人気の一品。ストレートはもちろん、ミルクや蜂蜜でまろやか風味に仕立てるのもアリ。 ▶神奈川県中郡大磯町大磯2096-4 ☎9:00~18:00 ⑥online@gassteas.com www.gassteas.com ■取扱店はHPで確認を (ルイボスチャイで検索)

ササマリーのかんぽうハーブティー


## sasamaryの 漢方ハーブティー

☎080-3610-5471

- ✓ HPで簡単にできる五臓診断
- ✓ 気持ちが変わるギフト



華オ ガーリックハーブティー ¥2970 和漢植物成分配合で、温めや、リラックスに特化。可愛い華で、視覚からも癒される。



### 全ての女性に届けたい、和漢植物のやさしさ。


薬師がブレンドした薬膳茶は、飲みやすく、美味しい、手軽に飲める全10種類。体調や気分によって選べるお茶を通して、自分の心とカラダに向き合う習慣を提案しています。あなたのお悩みや目的に合わせて、気になるお茶を選んでみませんか？商品のデザインも可愛くて、贈り物としても人気。 ▶三重県四日市市桜台2-5-76 ⑥shop@sasamary.com www.sasamary.com (sasamaryで検索)

ラコンテ コンドウ

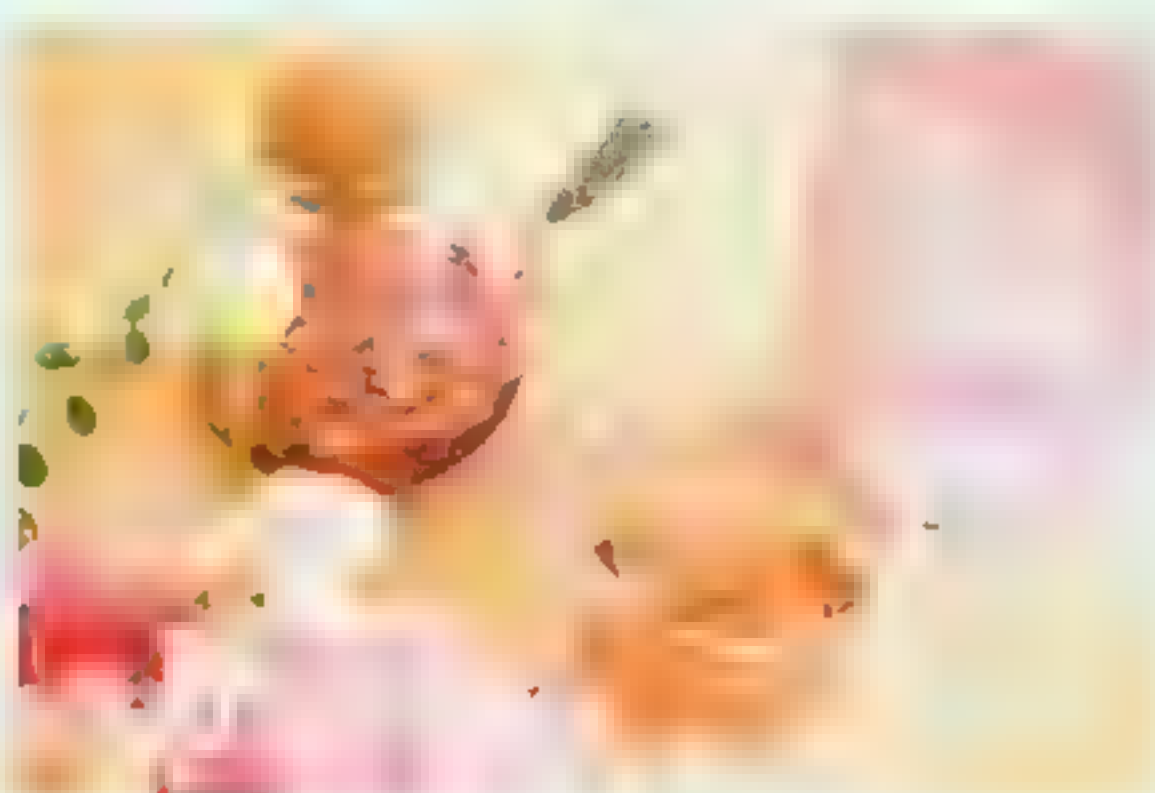
## Raconte KONDO

☎0564-74-0410 | 愛知

- ✓ 今後に活かせるハーブ講座
- ✓ 金額限定の華やかカフェ



全味のみオープンするカフェでハーブティとケーキを楽しむ。丁寧に注ぐ一杯で、週1度の特別な時間を。¥500~



### 味わい、楽しみ、学ぶ。等身大のハーバルライフ

オリジナルブレンドのハーブティーが人気のソムリエが、生活に取り入れやすい講座を豊富に開催。「カウンセリングハーブリスト養成講座」では大切なひとの体調や気分に合わせてハーブを使い分ける事が出来るように。 ▶[school] 岡崎市西大友町杭穴 [cafe] 額田郡幸田町大字芦谷字幸田35 ☎全9:30~16:30 ⑥[幸田駅より徒歩1分] www.raconte-kondo.info ([ラコンテ]コンドウで検索)



嘘つきうそピョン、大げさなコダイ、まぎらわしいまぎらフシ、  
広告で彼らを見つけたら。



広告に関するご意見は

「JAROオンラインご意見箱」  
または「お電話」で。



JARO



東京 (03)3541-2811

〒104-0061 東京都中央区銀座2-16-7(恒産第1ビル)

大阪 (06)6344-5811

〒530-0001 大阪市北区梅田2-5-8(千代田ビル西別館)

電話受付時間 9:30~12:00/13:00~16:00(土・日・祝日は休み)

広告・表示のフェアプレイを推進しています。

JARO 公益社団法人  
日本広告審査機構



## Profile

みやけ・けん／1979年7月2日生まれ。神奈川県出身。O型。『みんなの手話』（NHK Eテレ・日曜19.30～19:55）、『三宅健のラヂオ』（bayfm・月曜24.00～24.30）にレギュラー出演。六本木歌舞伎第三弾の『羅生門』が、3月10日までEXシアター六本木にて上演。ほか大阪公演（3月13～17日）、札幌公演（3月21～24日）あり。

衣装は、すべてスタイリスト私物

The way of item / vol.094

アルテック

Artekの

スツール

ウスタヴァ

「Stool 60 Ystävä」

「スツール 60 ウスタヴァ」各19,800円（シボネ青山 ☎03-3475-8017）

サポテンはすべて本人私物。左から、綾波モンスターローサ岡田、

坂本翠冠玉、碧鷺群生森田、井ノ原竜神木、

竜神木モンスターローサ長野（兼 ☎082-836-7107）



みやけの  
ものごころ。

Miyake's "Monogokoro"

三宅健が考える、  
暮らしを彩るモノの流儀。

自然の風合いを生かした  
特別なスツール。

この上なくシンプルで、かつ無駄のないデザインが特徴的な「スツール 60」は、“世界でもっとも有名な椅子”の一つ。フィンランドを代表する建築家のひとりであるアルヴァ・アアルトが、1935年に設計を手掛けたヴィープリ図書館に初めて設置されて以来、数百万脚以上もの売り上げを誇るロングセラーアイテムです。

この究極的なシンプルさゆえ、「スツール 60」にはさまざまなバリエーションがあり、僕も座面がカラーリングされているタイプのもを愛用中。それはそれで非常に美しいのですが、今回ご紹介する「ウスタヴァ」の何が素敵かと言いますと、無垢の木材の風合いをそのまま生かしている、ということ。本来なら使用されないような、節や模様のある素材をあえて使うことで、それぞれの椅子に個性が生まれる。だから、僕みたいに木の家具が好きな人にはたまらないアイテムなはず（笑）。椅子として座る以外にも、3と4脚をスタッキングしたり、お気に入りサポテンを飾ってもサマになります（5つのサポテンには、実はV6のメンバーの名前がついています。どれが誰をイメージしているか、わかりますか？）。

ちなみに、「ウスタヴァ」はフィンランド語で“友だち”という意味。日本とフィンランドの外交関係樹立100周年を記念して作られたスベシャルアイテムとのこと。ますます気になる存在です！









Profile

かわかみ・みえこ／文筆歌手。1976年、大阪生まれ。『乳と卵』で第138回芥川賞受賞。新刊に『ウィステリアと三人の女たち』『みみずくは黄昏に飛びたつ―』川上未映子訳く 村上春樹語る―』（共に新潮社）など。



川上未映子のエッセイ

# リボンに お願い

illustration : Chinatsu Higashi

第208回

コスメと生きていく覚悟

なぜ、すでに十分なコスメ、特にリップを  
持っていない、また新しいものを買ってしま  
うのか、気になってしょうがないのかについ  
ての前号からの話のつづき……。先月から  
断続的に、この理由について考えているのだ  
けれど、これ、というものが特に見つからな  
いのが恐ろしい。まあ、コスメに限らず服だ  
って靴だって、あるいは人から見れば「それ  
どうやって使うの？ あ、使わないの」とい  
うようなものをえんえんコレクションする場  
合もあるのだから、リップ特有の執着心を抽  
出するのは、やっぱり難しいところはある。  
けれど、なかでもやっぱりリップは違うな、  
と思う気持ちが個人的にはあって、それはも  
はや生活のなかでなくてはならないものと化  
しており、つまり余剰なものではなく必需品  
にして切羽詰ったものであるからなのと思  
う。たとえばわたしは息子の送り迎えと仕事  
場への出勤にしか出かけない毎日で、なんと  
なくファンデーションを塗るのをやめてしま  
った。仕事のときにほんの少しのぼすだけで、  
普段は日焼け止めだけ。眉毛も描かずマスカ  
ラもなしだけれど、そうするとですね、もう  
顔色が削った鯉節あるじやないですか、茶色  
の。ああいう色ムラそのものになってしまっ  
て、社会性がいっさいない感じになってしま  
うんですね。で、そこに赤いリップを軽く  
ぼんぼん塗りすると、一定の水準になるとい  
うか、ようやく顔が「起きる」感じになる。  
だからリップだけは手放せないのだけれども、  
改めて「すっけいな」って震えているのは、  
まあメイク百花繚乱とはいえ、ほぼ唇に色を

つけずにいる人っているじゃないですか。ナ  
チュラル風っていうか。ほんとに色が載って  
いない人。なんであの人たちは、素の肌、唇  
の色であんなに美しく成立しているんでしょ  
うね。不思議でならない。  
透明感、ってやつなんでしょう。いわゆ  
る若い人ならまあわかるけど、年配の方でも  
「色のない人」でも美しい人ってたくさんい  
て、どうやったらあんな感じになれるんでし  
ょうね。素肌美人とか言うけれど、そんな単  
純なものなんだろうか。それとも生き方の自  
信なんだろうか。わたしなんかリップつけな  
かったら鯉節でむらむらで、2日くらい寝て  
ないような顔色になるよ。  
しかし。まだわたしがつうんと若い頃。ファ  
ンデをつけないなんて考えられない時期があ  
った。「若いのにおまえは何を言うてんのや」と  
今なら思うけれど、当時は当時で絶対的に  
そう思っていたのだ。でもいつのまにか――  
それこそもう四十を越えているのにファンデ  
をつける習慣もなくなりつつあり、しかし  
たらそのうちリップもつけずにいられるとき  
が来るのかも……。なんて考えると、さっば  
りして嬉しいような、淋しいような。  
変化にも色々あるけれど、自分が起こす変  
化ってちよつと興味深いですね。どのタイ  
ミングで何をするか、何を捨てるか、あるい  
はもう、何もしなくなるか。変化といえどこ  
のあいだ、どこに行くのも何キロ歩いても平  
気だったハイヒールがほとんど履けなくなっ  
ててショックだった。この話もまた今度……  
大好きなヒールたちはどうしたらええのや。



カルチャーも、おいしくいただく。

【ハナコ・イート】

Hanako

EAT

Issue 51

ENTERTAINMENT AND TREND

実家に帰る時に必ず  
リクエストする料理です。

斉藤壮馬

×

〈中津からあげ もり山  
学芸大学店〉のからあげ

ジェントル飯

第51回



■ GENTLEMAN □ CINEMA □ ENGLISH □ SWEETS □ GOURMAND □ BOOK  
□ SNACK □ WORD □ ART □ MUSIC □ LOVE □ EVENT



声優としての活動のみならず、近年はアーティストとして音楽活動も行っている斉藤壮馬さん。昨年刊行された初エッセイ『健康で文化的な最低限度の生活』では、さまざまな食とお酒へのこだわりも綴っている。そんな斉藤さんが今回選んだのは、鶏の唐揚げ。

子供の頃から好きで、いまだに実家に帰る時にリクエストするメニューです。実家の唐揚げは3回くらいマイナーチェンジしているし、僕自身の好みも年々変わってきているんですが、いまの好みは、さっぱりめの味付けで、衣が薄めでカリッとしたもの。個人的には、ビールと一緒にいただきたいです。――唐揚げというレモンをかけるかどうかがよく話題に上りますが、斉藤さんはどっち派ですか？

僕は食べる個体だけにける場合があるって感じです。例えば、だし巻き卵だって、最初は大根おろしやしょうゆはナシで、卵焼き自体を味わったりしますよね。唐揚げも最初はそのまま食べて、2回目以降は応相談って感じです。――こだわりがあるんですね。

自分ルールにまみれているんですよ(苦笑)。このエッセイ本でも、数字はアラビア数字と漢数字のどちらで表記するのかなど、同じ言葉でも、こっちはひらがなでこっちは漢字とか、ニュアンスによって表記を変えていたり。編集や校正の方は大変だったと思います。

エッセイにも、そんなこだわりが満載です。もともと書くことは好きだったんでしょうか。

趣味で小説は書いていましたが、エッセイはこれが初めて。読むの

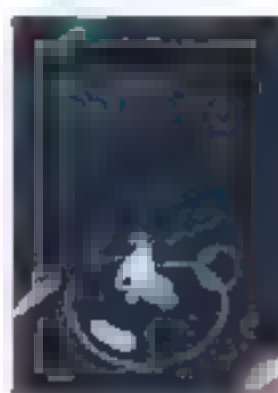
メッセージを明示されるより、〆余地〆が好き。



#### Gentleman

##### 斉藤壮馬

さいとう・そうま／4月22日生まれ、山梨県出身。2013年より本格的に声優として活動開始。主な出演作に『ピアノの森』一ノ瀬海、『アイドリッシュセブン』九条天、『刀剣乱舞』シリーズの鶴丸国永など。17年には歌手デビューを果たし、昨年12月にフルアルバム『quantum stranger』をリリース。雑誌『ボイスニュータイプ』の連載をまとめた初のエッセイ集『健康で文化的な最低限度の生活』(KADOKAWA)が発売中。



コート13,750円 (dracaena 吉祥寺 ☎0422-24-7572) / その他スタイリスト私物

#### Shop Data

##### 中津からあげ もり山 学芸大学店

にんにく塩ダレに漬け込んだ鶏肉を、オーダーを受けてから揚げる。衣はカリッと薄め。むねとももの骨なしミックス200g(6個程度)580円。●東京都目黒区鷹番2-8-21 ☎03-3719-5730 ①11:00~21:00(20:45L.O) 金不定休 持ち帰りのみ



は好きでしたが、自分の体験や感情といったことを読んでくださる方に向けて書くのは新鮮でした。――食をはじめ、音楽や本に関する記述が多く、カルチャーに精通されているんだと思いました。

昔から文学や映画、音楽、漫画など、様々なカルチャーが好きで、バンド活動なども行っていました。声優を志したのは、高校1年生の頃、学校に行きたくなくて引きこもっていた時に、アニメに救われたと感じたのがきっかけ。結果的に、声優として一歩ずつ積み重ねていく中で、エッセイ本や自作曲も入っているアルバムを出させていただけるなんて、本当にありがたいです。去年は、声優の仕事も含めて、チームでものづくりをするこの楽しさに目覚めた年だったなと。

――ただ、お仕事周りのことは、あまり書かれていないんですね。作品やキャラクターについてのインタビュウならまだしも、エッセイで自分の仕事に対するスタンスを書くというのも、なんだか違うんじゃないかな、と……(笑)。

今回の本は、自分の過去、記憶と記録を見つめた内容になっています。箱庭的というか、私的な内容が多い。全部説明するというより、考察の余地を残してくれる作品が好きなんですよね。

ちなみに、斉藤さんが書いているのはどんな小説ですか？

まだまだ人に読んでいただくようなクオリティではないと思いますが、好きなのは変な話やいびつな話。文章でしか書けないものをやってみたいです。



『ペーパー・ムーン』  
(’73)

聖書を売りつけて日銭を稼ぐ詐欺師の男は、亡くなった恋人の娘を親戚の家へ送り届けようとするが…。まるで父娘のような愛情を育むふたりを、ライオンとテータムのオニール親子が好演。DVD 1,429円/パラマウント・ホーム・エンタテインメント・ジャパン

©2004 BY PARAMOUNT PICTURES. All Rights Reserved.



『ミッドナイト・ラン』  
(’88)

逃走中の会計士を捕まえ、LAへ向かうとする賞金稼ぎの男。あっけないミッションかと思いきや、トラブル続きの旅を余儀なくされる彼らの、痛快な珍道中。ふたりの交流に笑い、幕切れでは切なく。DVD 1,429円/ジェネオン・ユニバーサル・エンターテイメント

©1988 Universal Studios. All Rights Reserved.



3.1 ROADSHOW

『グリーンブック』

「グリーンブック」とは黒人が利用できる施設を載せたガイド本のこと。粗野な白人運転手（ヴィゴ・モーテンセン）と気高い黒人音楽家（マハーシャラ・アリ）は、グリーンブックを手に、偏見がはびこる米南部で公演を続ける。観た後の幸福感！TOHOシネマズ日比谷ほか全国公開。



©2018 UNIVERSAL STUDIOS AND STORYTELLER DISTRIBUTION CO., LLC. All Rights Reserved.

噛み合わないふたりが  
旅を通じて絆を育むロード

『都会のアリス』  
(’73)

9歳の少女をアムステルダムへ連れていくことになったドイツ人青年。旅を経て、ふたりに奇妙な絆が芽生える、巨匠ヴィム・ヴェンダース作。

『LOGAN/ローガン』  
(’17)

『X-メン』シリーズの人気キャラクター、ウルヴァリンを主人公に、今や運転手として暮らす彼と少女の間の旅を、ロードムービー調で描く。

『サイドウェイ』  
(’04)

小説家志望のバツイチ男は、結婚を控えた親友のナンパ男と、ワインツアーへくり出す。失敗続きの人生を送る男が、最後に見出すものは。

『顔たち、ところどころ』  
(’17)

ヌーヴェル・ヴァーグの巨匠アニエス・ヴァルダと現代美術家のJRが、創作をしながらフランスを巡るドキュメンタリー。年の差はなんと54歳。

『スケアクロウ』  
(’73)

出所したばかりの男と、船乗りの日々に別れを告げた男が、カリフォルニアで出会う。米大陸をヒッチハイクで横断する、ふたりの友情の旅。

ふたりは車に乗って演奏ツアーへと旅立つ。ひとりとは腕っぷしだけが自慢の、庶民的なイタリア系白人ドライバー。もうひとりとは、NYで貴族のような生活を送る、天才的な黒人ピアニスト。人種だけでなく、価値観もまるで異なるふたりの旅は、ぶつかり合いといがみ合いをくり返すが――。

『グリーンブック』の主な舞台は1962年、アメリカ南部。理不尽な差別に直面しながら、ふたりは次第に絆を育んでいくが、素晴らしいのは、時に悲痛なそのストーリーを、過酷な現実から目をそらさず、それでいて温かさや可笑しさを基軸に描き出すところだ。そう、強調したいのはここなんだろう。分断よりも融和を。醜さよりも美しさを。レイシズムを背景にしたこの作品が、観る人の心をついていって満ちたのは、そんな人間に対する愛や希望だ。



門間雄介

もんま・ゆうすけ/編集者、ライター。元CUT副編集長。『星野源 音楽の話をしよう』『二階堂ふみ アダルト』の構成なども手掛ける。

シネマ  
商店街を  
食べ歩き  
注目の新作からいふし銀の名作まで、  
ユニークな映画の街をぶらぶら。

通訳案内士の東京案内英会話  
Tokyo:  
Take a Bite

Lesson 51 道を外れて再発見

Off the beaten track  
(普通じゃない場所)



Bunny IslandにParasite Museum、Cat Temple。一瞬「？」ですがこれ、最近ガイドした方々からのリクエストなのです。バニー（うさぎ）アイランドは1,000頭あまりの野生のうさぎたちと自然の中で触れ合えると訪日旅行者の間でブレイク中の、瀬戸内海の犬久野島。もともとは地元の小学校で飼われていたのが野生化し、繁殖したのだとか。パラサイトミュージアム（正式英語名はMeguro Parasitological Museum）は東京・目黒にある〈目黒寄生虫館〉。ホルマリン漬けの標本がズラリと並ぶその特異さが、定番のミュージアムでは飽きたらない人たちの心をわしづかみ。そしてキャットテンプルは、

境内にひしめき合う招き猫で知られる東京・世田谷の豪徳寺。インスタ映えもばっちりです。

スタンダードな観光地ではないけれどユニークな場所は「Off the beaten track：オフザビートゥントラック」が簡潔。Beaten trackは踏みなされた道で、そこから外れるという意味合い。せっかくはるばるやって来たのだから、人とは違った予想もしない経験がしたいというのは納得。それに日本はちょっと変わった何かを探すには世界一の場所とのこと。ハンバーガーの自販機とかスネーク（蛇）カフェとか、おかしなモノ報告はほかにも色々。意外と身近な場所に潜んでいるのかも。

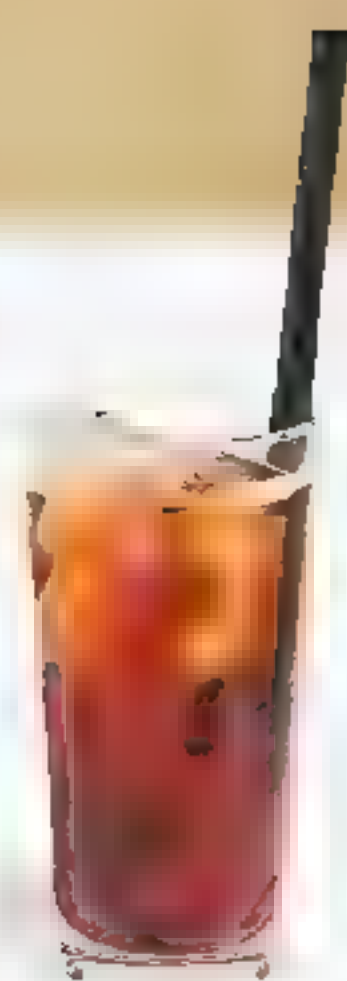
昨年末にご結婚10周年記念旅行で来日したアメリカ人のカップルは、日本のデパートの開店時が面白いらしいと、先に旅をした友人から聞いたのだそう。たしかにスタッフ総出で「いらっしゃいませ」のシャワー、そしていつまで？ っていうくらい深々とお辞儀をするセレモニーは、ある意味かなりジャパニーズ。「承認欲求が満たされた（笑）」と、想定外の癒し体験となったようです。

矢吹紘子

やぶき・ひろこ/ライター兼通訳案内士。雑誌で執筆する傍ら旅行者を日々案内。お寿司の自販機が気になります。www.tokyoai.jp







**Tapioca Fruits tea**  
タピオカ  
フルーツティー (苺)  
くず餅乳酸菌入りのタピオカフルーツティーはこの冬注目の新メニュー。700円。



**Tofu Cheesecake**  
もっちりお豆腐の  
チーズケーキ  
お豆腐の風味が深い、甘さ控えめ。苺ソースとの相性も抜群。720円。(全て税込)

和洋折衷のヘルシースイーツが魅力。



和スイーツのプロと洋菓子マニア、  
ふたりが交互にオススメを紹介。

第51回

**Strawberry Shiratama Shiruko**

苺の白玉しるこ

果肉たっぷりの苺ビュレに小豆、白玉を合わせた冷たいおしるこ。845円。



**Kuzumochi Pudding**  
くず餅プリン

人気No.1の看板メニュー。  
独特の“もっちり”食感が癖になるおいしさ。650円。



**Greentea Cream Anmitsu**

抹茶クリームあんみつ

一皿に和素材をぎゅっと詰め込んだが  
リウム満点の和スイーツ。900円。



船橋屋こよみ

〈船橋屋〉の創業200周年記念として誕生した和スイーツカフェ。●東京都渋谷区広尾5-17-1 ☎03-5449-2784 ☎11:30~17:00LO (テイクアウト11:00~20:00) 金無休 25席 禁煙



安原伶香

やすはら・れいか/和スイーツ研究家。江戸中期創業の和菓子店〈大三萬年堂〉の十三代目。和スイーツプロデューサーとしても活動。



江戸時代から続く、元祖くず餅の名店が手がける〈船橋屋こよみ〉には、和と洋が融合したヘルシースイーツが豊富! 特におすすめの看板メニューの「くず餅プリン」は、15カ月間乳酸菌で発酵させた小麦でんぶんを使用することで独特の「もっちり感」を実現。さらに一口食べた途端に、秘伝の黒糖蜜と香ばしいきな粉の風味が口いっぱいに広がる上品な味わいは老若男女に愛される逸品で、ちよとした手土産としても重宝しています。このほかにも、伊豆七島産の天草を使用した寒天が主役のあんみつや、体に優しい豆腐をたっぷりを使用したヘルシーなチーズケーキも定番の人気メニュー。また、今が旬の苺を使用した限定メニューも要チェック。新作のくず餅乳酸菌入りのタピオカドリンクや、果肉たっぷりの苺ビュレに自家製あん白玉を合わせた冷たいおしるこは必食。アンティークのインテリアが並び、レトロな雰囲気がかっこよく、〈船橋屋こよみ〉のヘルシー和スイーツで、お腹も心も満たされてはいかがでしょう?

## 名刺代わりの このひと皿

Restaurant  
**FARO**

One Dish

明浜みかんが忘れた色

デザートは3品登場(20,000円のディナーコースより)。内容は日によって変わる。●東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座養生堂ビル10F ☎03-3572-3911 ☎12:00~13:30LO、18:00~20:30LO (予約受付は営業日の11:00~22:00) 金日月祝休 28席 禁煙

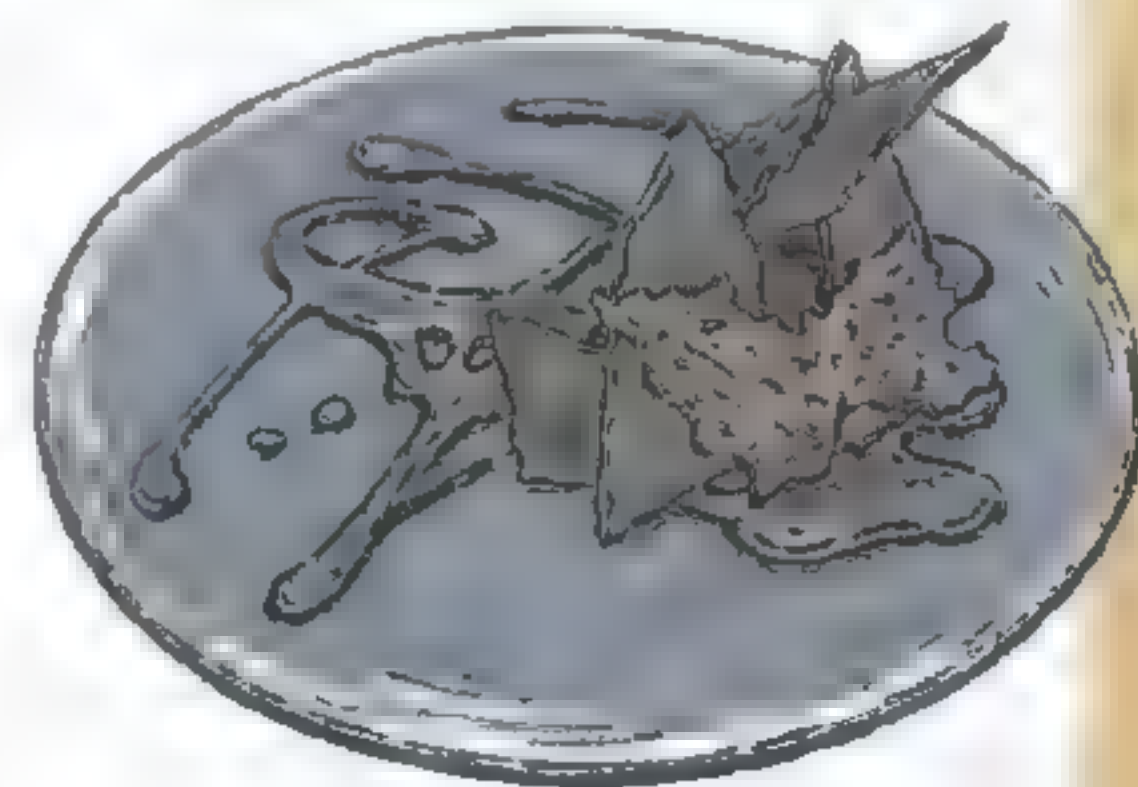
今号で特集した「日本のお茶」がいま、世界的に注目を集めている。お茶に限らず、日本の風土に育まれた素材は、料理人のイメージレーションをとかく刺激するものだ。

昨年10月、新たにエグゼクティブシェフを迎え、生まれ変わった銀座〈FARO〉。日本ではめずらしいガストロノミックなイタリアンが話題だが、能田耕太郎シェフによる料理とともに高い評価を得ているのが、シェフパティシエ、加藤峰子さんが作

るデザートだ。

〈オステリア・フランチェスカナ〉など、イタリアの名だたるレストランで働き、つねにその土地の気候風土を意識し、テーマ性のあるデザートを作り続けてきた加藤さん。〈FARO〉でもその料理哲学を貫いているが、漆黒に彩られた「明浜みかんが忘れた色」には、その思想が色濃く反映されている。この皿に込めたのは、昨年、深刻な豪雨の被害を受けた愛媛県・宇和島市で重要文

化財に指定されている段々畑への思い。アイスクリーム、ソース、メレンゲ、ゼリーなどこの皿を構成するすべての要素に、宇和島の段々畑で育った明浜みかんが用いられている。「災害に負けず、再生に向けて頑張っている土地の人々や生産者がいる。私たちにはその思いを、料理を通して伝えていく使命がある」大胆な発想力の根底にその信念があるからこそ、このひと皿には強烈なインパクトが宿るのだ。



小寺慶子

こでら・けいこ/「肉」を糧に生きる肉食フードライターとして、さまざまな雑誌に執筆。ダイエットと食欲の狭間で葛藤する日々。







スナックフォーカス

チヤージ 1,200円 でドリンク 600円 - ボトル 5,000円 - カラオケは 1曲 200円。ママお手製のお漬物も絶品。●東京都練馬区石井町 7-14-2 ●03-3997-1184 ●15:00-1:00 金火休 ●20席 / 喫煙

お菓子つまみにほくトーク  
スナック男女の  
人生劇場

マスターからの御言葉

「相槌上手は愛され上手」

居酒屋並みにメニューが多いのは、もともと和食の料理人をかじってたから。料理屋だと仕入れが大変だし、当時はスナックが流行っていたんです。だから店では、なんでも手作り。ラーメンだってスープから作るしね。34年目を迎えられるのも、たくさんの仲間の助けのおかげ。感謝を込めて頭を下げて、お客さんを大事にする。長続きのコツはそれに尽きるでしょ。人に可愛がられるには、相槌が大事なんです。一言めは「そうなんですか、へえ〜」。二言めは「いや〜知らなかったな、勉強になります」。相手を気持ちよくさせるとベラベラ喋ってくれるから(笑)。でね、時々こっぴどく責められてあげると「あ、この人ちゃんと話聞いてるな」と思うから。それは年上でも年下でも一緒。年取るとさ、偉ぶって知ったかぶりする奴が多いけど、わかんないもんはわかんないから。自分が間違ったときは、ごめんなって素直に言えるジジイでいたいよな。いくつになっても謙虚さを忘れずにいたいね。

マスター歴 34年 血液型 O型 干支 牛  
星座 乙女座 趣味 ゴルフ、麻雀、釣り  
カラオケの十八番 「さようならは五つのひらがな」  
好きな女性のタイプ ママ♥

今夜のお菓子

〈東ハト〉の「ピーノ」に  
れ、えんどう豆のお菓子な  
の? へえ〜、道のつまみ  
になりそうだね。



同じ釜  
の飯を  
食らう

51巻目

町田康さんがセレクトした本を  
ご本人とゲストがクロスレビュー。

「居た場所」  
高山羽根子

小さな島で生まれ、港街に暮らし、  
実習留学生として来日した小翠。ひ  
と暮らしを始めた場所に行きたい  
という彼女に連れられて「私」と読者  
は旅に出る。地図に表示されない街、  
小さな生き物、古い記憶。日常に不  
思議が混じり合い、いくつもの境界  
が滲んでいく表題作と、2つの短編  
を収める。(河出書房新社/1,400円)



Guest Reviewer

西田 藍

にしだ・あい/アイドル、  
書評家、ライター。ミスID  
2013に選出されデビュー。  
書評連載、文芸誌やSF専  
門誌への寄稿も数多い。

私 たちは普段、危機と平穏と  
は別のものと考えている。  
つまり、平穏な状態が破れた状態  
が危機で、危機が去ればまた平穏  
な日常が戻ると考えている。だけ  
ど実は、本当はそうではなく平穏  
と危機はいつも同時にあって、私  
たちの心の内で重なり合って、或  
いは隣り合って同時に存在してい  
るのではないか。

とそう思ったのは、この「居た  
場所」を読んだからで、一般的な  
小説の中では世の中で起こること  
は単に「設定」で、その設定の中  
で個人がどのように動き、動かさ  
れるか、を描くか、或いは、個人  
実。実は写真。

を世の中の動きや作者の思想を表  
現するための「キャラ」とするか、  
のいずれかである場合が多い。と  
ころがこの小説はそうした安易な  
形をとらず、その結果、なんだか  
よくわからず、日常的な感覚を失  
ってはいないのだけれども、危な  
いことが間違いなく自分の身のう  
ちに起こっている、こうしているう  
ちにも確実に進行していることだ  
けはありありと実感される、とい  
うその実感が文章で表現されてい  
る。心がゾワゾワする。私が小説  
に求めるすべてはこの感覚、この  
実感。それが全部あってこれは写

Select & Review

町田 康

まちだ・こう/作家、ミ  
ュージシャン。「ギケイキ」「漂  
流」「酒をやめると人間は  
どうなるか」などの小説、  
漫画も多数。



今月の本と併せて読みたい!

世界認識の方法について 考える2冊

「Blind Date」  
志賀理江子



タイ人の女性がバイクの後  
部座席から真顔でこちらを  
見つめ返す写真が続く。ひ  
たすら「見られる」ことを  
経験した写真家は、視覚だ  
けに頼らない社会との関わ  
り方についても模索する。  
(T&M Projects/8,000円)

「空間の経験 身体から都市へ」  
イーファ・トウアン

《ある空間が、われわれにとって熟知  
したものを感じられるときには、そ  
の空間は場所になっている》ことを、  
経験・身体・子供・神話・時間などの  
視点を積み重ねて考察する。(山本  
浩・訳/ちくま学芸文庫/1,400円)



Bookseller 田中利裕

たなか・としひろ/昨年開業した〈本のお店 スタントン〉の店  
主。●大阪府大阪市東住吉区駒川5-14-13 ●06 6694-5268

母 語と母国の記憶を共有しな  
い家族が「向こう側」の世  
界にいるとき、お互いにとって、  
母国は外国であつたと思ひ知る。  
私の父は外国人で、その瞬間に覚  
えはあつた。でも、それは断絶で  
はなく、理解だ。蒸気で見えな  
い中から現れた登場人物たちは、  
少しずつ輪郭がはつきりしていっ  
て、特に心当たりもないのに、彼  
らを身近に感じた。彼らが住む土  
地は、知らないけれど知っている  
はずの私の母国のどこか。彼らの  
旅先である彼女の「居た場所」も、  
どこか知っているような気がする  
外国のどこか。でも、足元がぐら  
ついてきて、だんだん、頭もふら  
ふらして、わかりそうになるたび  
に、わからないものが増えていっ  
た。それって悪夢の一種みたいで、  
本当は気持ち悪いはずなのに、な  
んだか心地良かった。



数ある作品からこぼれ落ちる、  
“ことば”のかげら、集めました。

# コトバ KOTORA BUFFET ビュッフェ

Dish #13

上條桂子

かみじょう・けいこ／編集者、ライター。アート、演劇、映画、本、デザイン…興味の幅は広い。編著書に『玩具とデザイン』（青幻舎）。



彼女が何よりも愛したのは読書のおともにもなく  
鮮明な夢を見ているようなりとときだった

—「マイ・ブックショップ」本編より

「本が一冊あれば、それは弾をこめた銃砲があるのとおなじこと」

読書が禁じられ、思想が阻まれた世界を描き劇中にも登場するレイ・ブラッドベリのSF小説『華氏451度』の一節だ。だとすれば、書店は大砲か戦車か、はたまた優秀な戦士を育てる武器商人となり得るのか。

舞台は1959年のイギリスの、書店が一軒もない町。戦争で夫を失った読書家のフローレンス・グリーンは、夫婦の夢でもあった書店を開く

ことを決意する。しかし事はそう簡単には運ばない。町の有力者であるガマート夫人が権力を使って執拗に邪魔をしてくるのだ。しかし町の人たちは誰一人文句が言えない。フローレンスが孤軍奮闘する中、味方は読書家で変わり者のブランディッシュ氏と店を手伝ってくれた賢い少女クリスティーンの2人だけ。書店は繁盛していたし、町の人たちだって本が嫌いなわけじゃない。ただただ権力に逆らうのが面倒なのだ。

フローレンスは本を通して文芸作品の面白さだけでなく、様々な思想の種を町に蒔いていたのだ。その妙薬は、すぐに戦える武器にはならないかもしれないが、きつとじわりじわりと誰かの心に効いていき、銃よりも強い信念を育んだに違いない。



「マイ・ブックショップ」1959年のイギリスで書店を開く、本を愛した女性の物語。監督：イザベル・コイシェ。3月9日（土）よりシネスイッチ銀座ほか全国順次ロードショー。

© 2017 Green Films AIE, Dragonair Television SL, A Contramonte Films SL, Zephyr Films The Bookshop Ltd.

大池 初めての展示だそうですね。竹田 そうなんです。写真家の山本あゆみさんに声をかけてもらったのが大きいですね。山本さんも展示は初で、僕が絵よりも写真が好きだったり、山本さんはもともと絵を描いていて、写真より絵が好きだったたり、お互い興味の範囲も近くて。1年ほど前、2人の作品を並べてみた時に、ありかも、って。僕自身が考える、いい意味で引っかけられない、ニュートラルな見られ方をしたいという忍びの美学の部分でも一致していました。大池 二人展のテーマ「重なり」にはどんな意味がありますか？

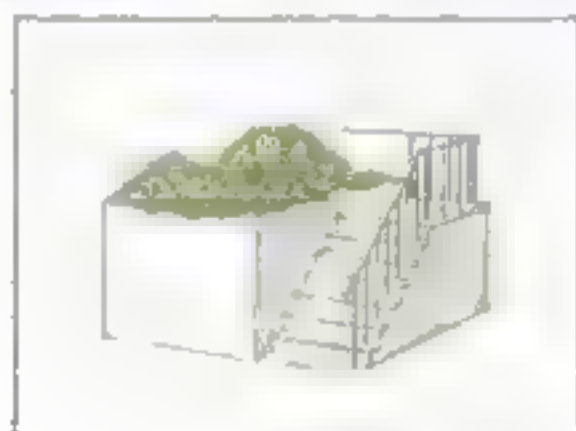
2019



2019



2019



Artist

竹田嘉文

たけだ・よしふみ／1982年生まれ。イラストレーター。大学では映画を専攻。モーショングラフィックデザイナーとして勤務後、2010年よりイラストレーターとして活動を開始。www.takedaayoshifumi.com

大池明日香

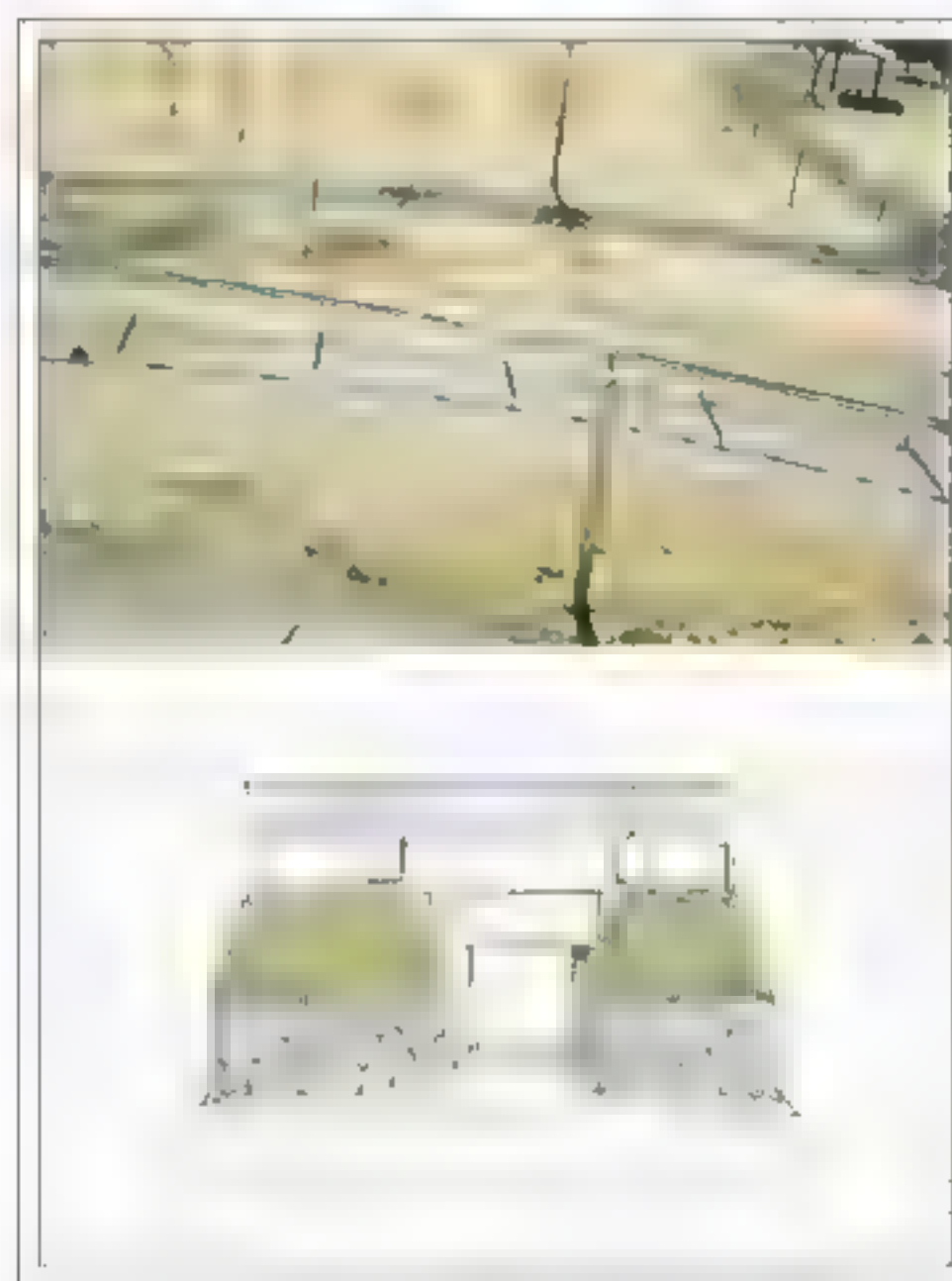
おおち・あすか／LABLINE TVのなかの人。編集・執筆・展示など。『BRUTUS』などに書いたり。東京の東と酒とシャンが好き。



毎回、アーティストと会って作品のことなど四方山話をします。

## アートの 円卓 51 ROUND TABLE OF ART

BRAND NEW!



上/Ayumi Yamamoto 下/Yoshifumi Takeda

### 竹田嘉文×山本あゆみ 『overlaid』

目黒CLASKA Gallery & Shop "DO" Gallery2で、3月10日まで。写真とイラスト各26点の展示作品を収録した2冊組作品集も販売。東京都目黒区中央町1-3-18 CLASKA 本店2F ☎03-3719-8124 ☎11:00~19:00 金不定休

マソンの風景を見て考えるのが好きで、山本さんの写真にもどこかそういう側面を感じました。展示では、山本さんの写真に個人的な解釈を加えて、ヴィジュアルとしての共通項を絵にしたり、色を引用したり、それぞれの写真とテーマが重なるような作品をいろんなアプローチで描きました。大池 竹田さんの絵って、3DソフットのXYZ軸に家やモノが載っているイメージがありますね。竹田 常にXYZで考えますね。グザヴィエ・ヴェイヤンのローポリゴンの人物彫刻に衝撃を受けてハッチング（細かい平行線を引く重なる手法）で描く時にも、それを意識して面を取るようになっていきます。この手法を使うようになったのは、風刺画家のJ・J・グラウンヴィルや、フランク・パターソンのイラストの影響が大きいです。大池 題材も不思議ですね。竹田 描けばよくなると分かっていて、例えば展示では、背にストロークが斜めについた紙バックなども描きました。用意されすぎていないもの、普段は誰も気に留めていないようなものが気になるんです。



# 今宵も深酔い月 MUSIC BAR

平成ギリギリ最後に  
新世代の新作満載。

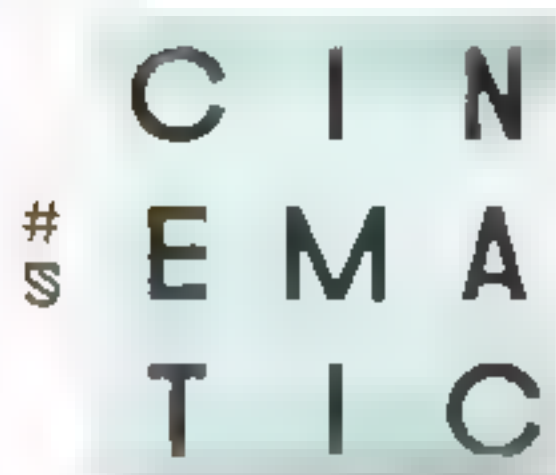
渡辺陽遇

わたなべ・かくしゅう／朝  
ドラ『まんぷく』もついに  
終盤へ。もう萬平さんが苦  
しみことはありませんよう、  
毎朝折っております。



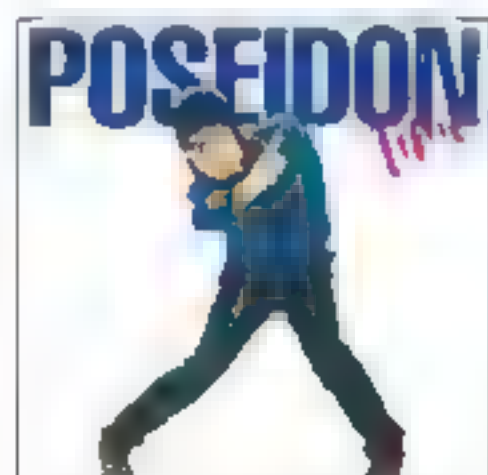
ひよりちゃん（常連のコーヒースタンドの娘）じゃないか。そうか、もう20歳になったから、一人でお酒も飲めるようになったんだね。なに？ それで春から社会人だつて!? それはダブルでおめでたいな。じゃあ、今日は何か新しいニュースが続いているあいみょん（1）のニューアルバムから。「貴方解剖純愛歌（死ね）」（2015年）で出てきた時は、まあ物騒な子が現れたと思ったけど、「君はロックを聴かない」（17年）がTBSラジオでパワープレイされ始めた時かな。恋人との、決定的に詰められない距離ってあるじゃない? それを凄くうまく歌った曲だなと思って、感心しちゃったんだよね。その後、昨年の大ブレイクを果たして、NHK紅白歌合戦で「マリーゴールド」を熱唱した時は、「おお、ここまで大きくなったか」と思わず感動したよ。アルバムもタイトル通り「今この時」をストレートに歌った曲が多い。タイアップの曲も多いけど、あまり媚びていない感じも素晴らしいと思う。今年の活動にも期待しよう。

イルでスティーヴン・パンを演奏していた才女、小林うてな率いる女子3人組ユニット、ブラック・ポボイ（2）の初のアルバム。トラップやダブなどのダンスミュージックを、ディープに落とし込んだファーストドリップという感じ。音楽的にはダークな作風なんだけど、思わず踊り出しちゃうような曲がいい。これはフジロックとか、山の中で聴いてみたい。今年はまだ野外フェスのラインナップが発表されているけど、AAAMYYY（3）も屋外で聴きたいダンスアクト。KANDYTOWNやDAOSOとの共演もあって、国内でも人気だけど、今後は海外からも注目されるだろうね。それから、今年のお正月にあの「JUMP」を山下達郎風にカバーした仰天動画が話題になったポセイドン石川（4）。まさかのメジャーデビューで驚いた。YouTubeの公式サイトにどんどん曲がアップされているから聴いてみて。4月には久々の来日公演を予定しているザ・シネマティック・オーケストラ（5）の激シブな新譜を聴きながら、本日は閉店!



『To Believe』  
THE CINEMATIC  
ORCHESTRA

12年ぶりの新作。LAの「Brainfeeder」系の音楽家との邂逅。歌モノもさらに円熟味を増し、壮大なオーケストレーションとエレクトロニクスのバランスはさすが! 3月15日発売。(ビートインク/2,400円)



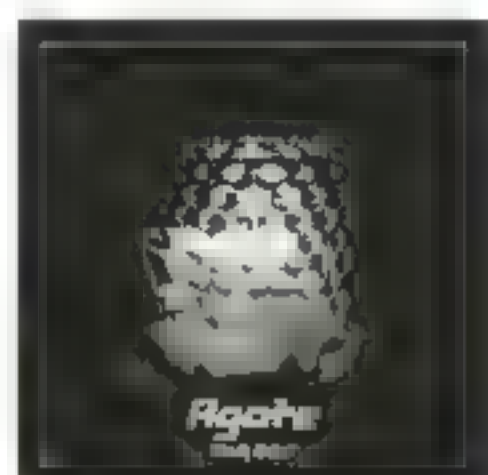
『POSEIDON TIME』  
ポセイドン石川

山下達郎氏の近年のステージ衣装をコピーしたジャケット。しかし、よく見るとお顔はイジリー岡田師匠にも見えるところもナイスです! さて、今後どうするか。(コロムビア/1,852円)



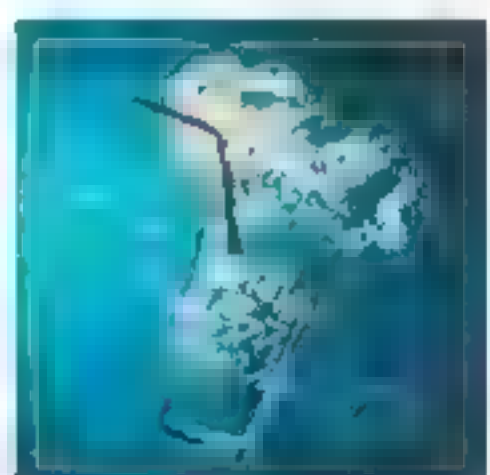
『Body』  
AAAMYYY

ソロアルバムを発表後、なんとTem palayに正式加入が発表された才女。「腕を越えてゆけ」や「被験者」など、ショッキングなタイトルが並ぶけど、癖になる感。 (スペースシャワー/2,315円)



『Agate』  
Black Boboi

小林うてな、ジュリア・ショートリード、エルムホイの3人組。深海の中に、一筋の光が射すようなダークで美しいメロディとサウンドメイク。今後はライブ会場でCDの販売も。(BINDIVIDUAL/配信限定)



『瞬間的シックスセンス』  
あいみょん

満を持して発表されたセカンドアルバム。同名の映画主題歌「あした世界が終わるとしても」は、ラジオでもかかりまくる! フェスへの出演もあるけど、リリースツアーにも期待。(ワーナー/2,800円)

精神科医・星野概念の

## あまから恋めずらい

Karte No.13

## お茶 と恋

今回のHanakoの第一特集は「お茶」。お茶といえばナンパです。え……? ですね。高校時代、男子校だった僕は出会いがなく、悶々と過ごしていました。男子校では、僕のような悶々群と、日々他校の女子と遊んでいるモテ群に分かれます。悶々群も、女子に興味はありますが、恋愛の成功体験が乏しいか、全くないため、無意識的に女子と遊びたいという欲望を抑圧しています。だから、モテ群の人に合コンに誘われた

りすれば、不安を抱えつつ密かにノリノリです。僕も一度合コンに行った時、女子とただカラオケをするだけで楽しすぎて、「この時間、おかわり!」と叫びたくなりました。そこで、誘ってくれた人に、女子の知り合いを増やすコツを聞くと、街で「お茶しない?」と声をかけろと言われました。恐らく、うまいことナンパせよという意味でしょう。でも、当時の僕は全く咀嚼せず言葉を丸呑み。翌日からそんなに怖そうじゃな

い女子高生に「お茶しない?」と声をかけ続けました。多分半年くらいは毎日。しかし、成果はゼロ……。想像してみてください。カッチカチに硬い表情で、チャラさと真逆の風体の男に突然、「お茶しない?」って言われるんです。怖すぎる! この挫折体験により、僕はさらに臆病になりました。今は酒に続いて大好きなお茶ですが、酒と違って、時々このトラウマがフラッシュバックして煎茶をこぼしそうになります。



星野概念

ほしの・がいねん／精神科医として総合病院に勤務。雑誌・webでの執筆業や、音楽活動も行う。いとうせいこう氏との共著『ラブという薬』が発売中。





おしゃれなおじさんとおしゃれな本に注目です。

よしえ 私、旅先で民族衣装を着るのが好きで。ベトナムでアオザイ、スリランカではサリーを着たことがある。日本だと静岡で茶摘みの格好もしたし、十二単じふにひとへが着られる温泉宿に泊まったことも。

はな 十二単!? 重くない?

よしえ 重い(笑)。重いんだけど、写真撮るだけだから大丈夫。あれはいい思い出になったな。で、そんな衣装好きの私が気になって、いるのがアフリカの衣文化を紹介する「着る」アフリカ展(1)。

はな 「世界一おしゃれな男」で有名なサプールの写真も展示されるんだね。彼らって高級スーツに身を包むことで暴力反対のメッセージを訴えてるって聞いたことがある。そのポリシーが素晴らしい

し、独特の色使いも惹かれる。ちなみに私は今、おしゃれな本を探してるから、「世界のブックデザイン」(2)と「東京アートブックフェア」(3)は行きたい。

よしえ 「世界のブックデザイン」は「世界で最も美しい本コンクール」の受賞作品が見られるんだよね。しかも入館料が無料。

はな 太っ腹だね。「東京アートブックフェア」も国内外のおしゃれなアートブックやZINEが集結。1カ月間毎日開催されてるから、好きな時に覗きに行きたいな。

よしえ 銀座は立ち寄りやすいしいいね。本といえばこの間、国際漫画祭でグランプリを受賞した高橋留美子先生! 私、彼女の作品が大好きで。今、池袋では「うる星やつらカフェ」(4)が開催中。

はな ラムちゃんは永遠のキュート&エロス。女子の憧れだね。

「まんぷく」好きはカップヌードルミュージアムへ!

「ラムちゃんのビリビリスミュー」かわいすぎ!

はな

よしえ

料理家。発酵食品をメインにしたカフェを開くため物件探し中。趣味はテニス。最近、社会人のソフトテニスサークルに入っただけ。

IT関連会社に勤めるOL。はなとは大学時代のダイビングサークル仲間。夏はダイビング、冬はスノボにかけけるアクティブガール。

どれ行く?

## EVENT MENU

楽しいことが大好きな女子2人が全国で行われるイベントについて勝手におしゃべり。

よしえ 漫画の一シーンを表現したメニューがめちゃくちゃかわいくて。「めぞん一刻」の「響子さんのレバニラ中華丼」も気になる。

はな かわいい。あと、朝ドラ好きの私としては、「安藤仁子展」(5)も押さえておきたいところ。

よしえ 「まんぷく」見てる?

はな もちろん! 歴代の朝ドラの中でベスト3に入るくらい好き。萬平さんをしっかり支える福ちゃんに強さと優しさを感じる。人生いろんなことあって大変だけど私も頑張ろうって朝から励まされる。

よしえ そこまで(笑)。

はな あとは、「新・北斎展」(6)も行ってみたいんだよね。

よしえ 北斎って誰だっけ?

はな ダイナミックな波を描いた『富嶽三十六景』の人! 鮮やかな色使いとしなやかな線は本当に圧倒される。でも今回はそういう

た代表作だけじゃなくて、日本初公開の作品もあるみたい。

よしえ 風景画だけでなく、美人画、花鳥画、漫画、役者絵などさまざまな絵を描いてんだね。

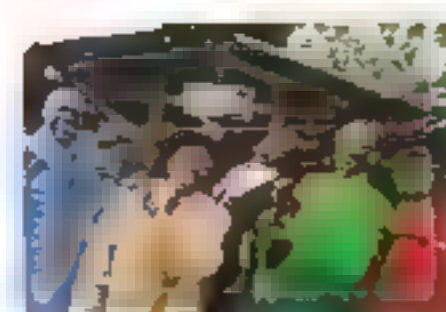
はな さすが天才。壮大な画業。

よしえ そういえば昨年、映画『ブーと大人になった僕』を観ただけど、デイズニーマネとはまた違った面白さがあった。で、その原点とも言える「クマのプーさん展」(7)も行きたいな、と。

はな プーさんのモデルになったぬいぐるみの複製も展示されるんだね。私は仕事柄、食器が好きだから、「染付」(8)も観ておきたい。白地に青の器って本当に美しいし、国によって嗜好が違うからその違いを発見するのも楽しそう。

よしえ わぁ、繊細できれい。

はな あと、志賀理江子さんの個展(9)は新作多数で要注目!



- 3/24 1  
「着る」アフリカ展  
神奈川県立地球市民かながわプラザ あーすぶらさ  
コンゴのサプールの写真や東アフリカの布、ルワンダ人のアーティストの作品などを展示。earthpaza.jp



- 3/31 2  
世界のブックデザイン2017-18  
印刷博物館  
「世界で最も美しい本コンクール」の受賞図書、各国の入賞図書約200点を展示。www.printing-museum.org



3/8 - 4/7 3  
TOKYO ART BOOK FAIR: Ginza Edition  
Ginza Sony Park  
毎週末入れ替わりで計150組が出展。アートブックのワークショップも。tokyoartbookfair.com/ginzasonypark



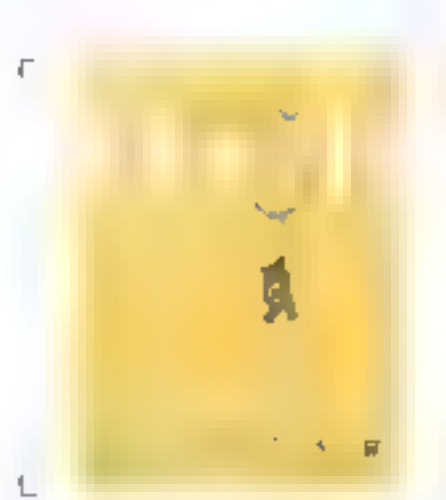
- 3/31 4  
うる星やつらカフェ  
池袋バルコ  
ラムなど個性的なキャラクターにフィーチャーしたメニューを提供。the-guest.com/urusei\_yatsura\_ikebukuro



- 3/31 5  
チキンラーメンの女房 安藤仁子展  
カップヌードルミュージアム 横浜  
NHK『まんぷく』ヒロインのモデル、仁子の魅力的な人間像に迫る。cupnoodles-museum.jp/ja/yokohama



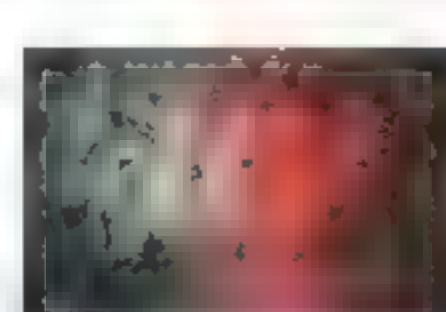
- 3/24 6  
新・北斎展 HOKUSAI UPDATED  
森アートセンターギャラリー  
近年発見された作品や日本初公開の作品などを含めた約480件(会期中展示替えあり)を展示。hokusai2019.jp



- 4/14 7  
クマのプーさん展  
Bunkamura ザ・ミュージアム  
プーさんがどのように生まれ、愛されてきたのか。貴重な原画と資料などからその魅力を紐解く。wp2019.jp



- 3/24 8  
染付-世界に花咲く青のうつわ  
出光美術館  
中国、日本、朝鮮、中東から欧州まで染付が愛用されてきた国や時代の変遷をたどる。idemitsu-museum.or.jp



3/5 - 5/6 9  
志賀理江子 ヒューマン・スプリング  
東京都写真美術館  
東北の厳しい冬の先にある春に惹かれ、人々の心身の衝動や反動などに焦点を当てた作品を展示。topmuseum.jp

GENTLEMAN CINEMA ENGLISH SWEETS GOURMAND BOOK  
SNACK WORD ART MUSIC LOVE EVENT



# Good Neighbors, Good Suppliers

世界中からお取り寄せ！

Styling by 野村友里

のむら・ゆり／フードディレクター。〈restaurant eatrip〉を手がけるほか、「nomadic kitchen」では生産者を巡り、イベントを開催。映画『eatrip』では監督も務めるなど多彩に活動。

Photo by 長島有里枝

ながしま・ゆりえ／写真集に『5 Comes After 6』『SWISS』など多数。2001年に『pastime paradise』で木村伊兵衛写真賞受賞。10年に『背中の記憶』で講談社エッセイ賞。



## はましょうゆ 〈濱醬油〉の塩こうじ

見えない力で導くように。  
歴史ある醸造場の新商品。

徳島県神山で「FOOD JUB PRO  
[FCU]」を営む友人に紹介してもらったのが、同じ徳島県にあるこの塩こうじとの出会いでした。

〈濱醬油〉の濱眞理子さんは、一過性のブームで終わらない塩こうじを作ったのだと話してくれました。数年前に起こったブームの際に、他の製品を取り寄せ、自分たちで食べてみるところから始めたと言います。そして、ほとんどの商品の塩分濃度が高いことが気になったそう。塩分濃度を高める理由は、賞味期限を延ばすため。ですが、〈濱醬油〉で作り上げたのは、塩分濃度およそ7%。さらに加熱殺菌をしない、「生きた」塩こうじが完成します。そこには明治30年創業という歴史ある醸造場としての誇りと、物作りに対する真摯な姿勢が見えてきます。

「私たちが使っている素材はすべて、国産のものです。契約栽培でお願いしていて、誰が、どんなふうで作っているのかまでわかります。農家さんと話していると本当にすごいなと思うんです。当たり前ですが、ただ種を蒔けばいいものではなく、土を作るところから始まるわけです。そうやって得た素材を「生きたもの」に変えるのが、私たちの仕事。もちろんそこに昔から伝わる工夫も含めて、手間をかけていく」

農作物と同じように、塩こうじの味も、常に一定ではないと濱さんは言います。ただし、それは「生

き物」を扱うのだから当たり前のこと。その一定でないことを否定してしまうと、失われていくものがあるはず。

では、〈濱醬油〉の塩こうじの賞味期限が短いという問題はどうか？ ればいいのか？ といえば、使わない間は冷凍すれば、酵母と酵母菌は眠ってしまうのだそう。スーパーの商品棚に並べる、という売り手の都合ではなく、どうしたらおいしいものができるだけ「自然な形」で届けることができるのか。濱さんたちの発想は、作り手の意志のさらに手前にある、素材の声を聞くところから生まれているように思います。そこには原料表示からだけでは絶対に判断できない見えない力が働いていて、食材をおいしく変化させてくれる。決してブームではなく、いつも家にあったらうれしい塩こうじなんです。



徳島県産の減農薬のコシヒカリを使った「濱さん」この万能調味料「塩こうじ」300g 500円ほか、創業以来120年以上使い続ける杉樽を使った本醸造の醤油「秘蔵しょうゆ」360ml 700円など。注文はHPから。◎徳島県小松島市立江町字若松34 ☎0885-37-1128



写真 福田直樹



ボクシングは  
ドラマチックな競技

試合前にホテルで号泣。人生初の経験でした。

肩にかけられたチャンピオンベルト。昨年7月、ボクシングの本場アメリカで行われたWBO世界スーパーフェザー級王座決定戦で勝利し、世界王者となった伊藤雅雪選手。その瞬間を「夢の中にいるような感覚だった」と語る。

完全アウェーでの戦い。「試合前は涙があふれて号泣しました。ここで負けたら今まで積み上げてきたものを失うかもしれないという恐怖心もありました。でもトレーナーから「日本でも米国でもリングの上では2人。場所はどこでもやることは一緒」と言われ、スイッチが入り、開き直って臨むことができました」

18歳でボクシングを始め、19歳の時に交通事故で大怪我。担当医からは引退勧告も受けたが競技を続け、20代前半はボクサーと営業マンの二足のわらじ生活。「サラリーマン時代は本当に大変だった」と振り返るが、そこまで突き動か

スポーツ男子にクギづけ!

# LOCKER ROOM

vol. 74

photo: Yasunori Yamamoto  
text & edit: Naoko Sekikawa

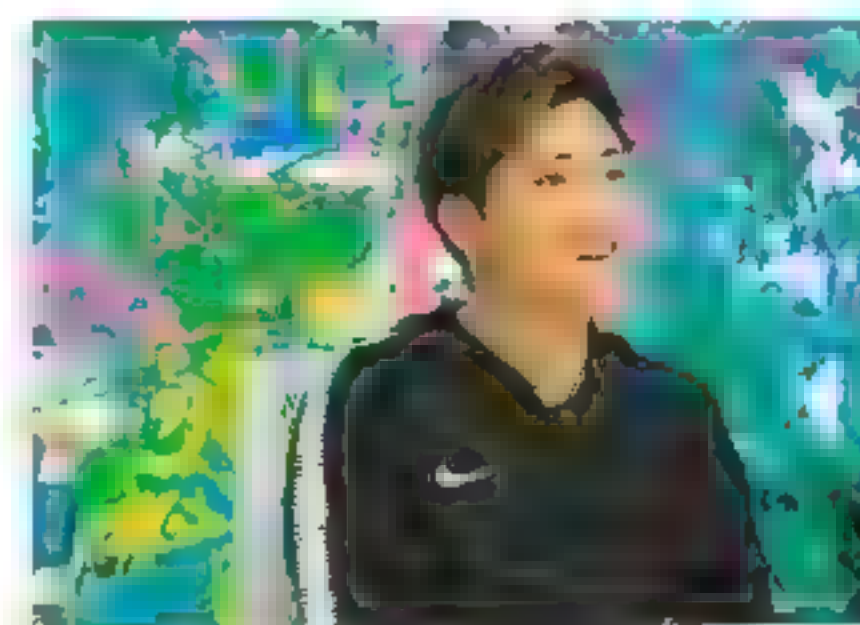
## ボクシング 伊藤雅雪

— Birthday — 1991/1/19  
— Blood type — A  
— Height — 174cm  
— Birthplace — TOKYO

いとう・まさゆき / 27戦25勝1敗1分。2009年プロデビュー。第42代OPBF東洋太平洋スーパーフェザー級王者。昨年7月、WBO世界スーパーフェザー級王者決定戦で判定勝ちし、世界チャンピオンに。昨年末には同タイトルの初防衛にも成功。



ワクワクする  
試合をしたい!



されるボクシングの魅力とは?

「光と影のあるドラマチックな競技だと思えます。命をかけてやってきた人生が、試合には詰まっている。だから殴り合うだけの怖いスポーツだと思わず、その選手が試合に至るまでの過程も知って、見てもらえたらうれしいです」

息抜きは家族とのひとりで、「家族とランチしてる時間が好き」と満面の笑み。2人の娘を持つパパでもあり、「子供は僕にベッタリです(笑)。だからずっとカッコいい父親であり続けたいです」。

戦う雄姿を子供に見せたい。そんな伊藤選手の次なる野望は? 「連続防衛記録にはこだわりがなく、アメリカでメジャーな選手になりたい。今年はWBC世界王者との統一戦も視野に入れています。考えるとワクワクします」

アメリカでは、自身のニックネーム「ザ・ジャッジ」も浸透中。「米国トレーナーの考案で、対戦相手を裁く意。『裁判官みたいな黒のマントをつけて入場しろ』という提案は断りましたが(笑)」心震える試合を求めて、貪欲に挑み続ける。ザ・ジャッジの愛称が世界中に轟く日はもう目前!

### — 気になるつぶやきPick Up! —

「欠点だらけですよ」

強くってカッコよくてイケメンって、非の打ち所ナシですか?  
「欠点いっぱいありますよ。服の脱ぎっ放しとか(笑)」

「計量後は家族と過ごす」

「計量まではずっとひとりで追い込んでいます。計量をクリアしたら家族とゆっくりして、鰻を食べるのがルーティンです」

「ハートを見てほしい!」

「僕は気持ちで戦う選手なので、打たれても打ち返すし、計算をしない。毎試合、命をかけて戦っている姿を見てほしいです」

「感謝の気持ちを込めて」

昨年末には初防衛も成功。「お世話になっている方々に、日本のリングでベルトを巻く姿を見ることができ、ホッとしてます」



### Apple Watchで 脈拍チェック。

脈拍でコンディションを把握。「普段は1分間に55回程度、試合前の仕上がりになる時は43ぐらいを目安に」



THIS TIME MEMBER IS...

大野 智 / 櫻井 翔 / 相葉 雅紀 / 二宮 和也 / 松本 潤  
SATOSHI / SHUN / MASAKI / NIIMI / YUJI  
OHNO / SAKURA / ARAKI / NISHIKUBO / MATSUOKA



さんと  
一緒。

VOL.132

今日の現場は…  
「アレグラ®FX」  
新CM



## 日本に現れて今年で7シーズン目。 アレグラ人・サトシーラがお寺に!

花粉って  
何だろう…

### TV-CM 1

#### 「アレグラ寺の和尚」篇

人生の大先輩からの言葉に感激。

「花粉って何だろう?」。サトシーラたちが答えを求めて訪れたのはアレグラ寺。そこで真理和尚から「花粉は昼だけでなく夕方まで舞い降りるもの」との教えを授かり「つまり、ピークは2回!」と悟ります。人生の大先輩からの言葉に感激したサトシーラ。アレグラポーズも気合たっぷり。

花粉は苦手、でもアレグラ人・サトシーラの活躍は楽しみ。  
そんなシーズンが到来! オリジナリティあふれる新CMをチェック。

MAKING

### TV-CM 2

#### 「雑巾がけ@アレグラ寺」篇

アレグラ寺に入門し修行を!

花粉のことをもっと知りたいと思ったサトシーラとサクラバはアレグラ寺に入門。「鼻水止めたきゃアレグラー!」「しっかり効くのじゃアレグラー!」と真理和尚の掛け声に合わせて、兄弟弟子らと雑巾がけに励む日々。花粉に苦しむ地球人を救うため、今年も体を張って大活躍!

しっかり効くのじゃ  
アレグラーっ

今年も「アレグラ®FX」の新CMが到着。昨年は競歩で楽しませてくれた大野さん扮するアレグラ人のリーダー、サトシーラ。今年は桜庭和志さん扮するサクラバと日本の「お寺」に降臨! しかも2016年の同TV-CMにアレグラ人のボス、マリィグラとして登場した夏木マリさんが今回はアレグラ寺の住職・真理和尚に。撮影は実在するお寺の境内でのロケ。特殊メイクでつるつる頭の和尚姿に変身した夏木さんが現場に入り「帰ってまいりました。人間としてね!」と挨拶すると大野さんやスタッフも笑顔におなじみとなった全身紫色のアレグラスーツに身を包んだ大野さんは、TV-CMには映らない靴下まで紫色という徹底ぶり。「雑巾がけ@アレグラ寺」篇ではサクラバや兄弟弟子のお坊さんたちと雑巾がけをするシーンがメイン。リハーサルと本番で様々な角度から撮影するため、縁側での雑巾がけはなんと計20回に! 全力で雑巾がけに挑むサトシーラにご注目。



# INFORMATION



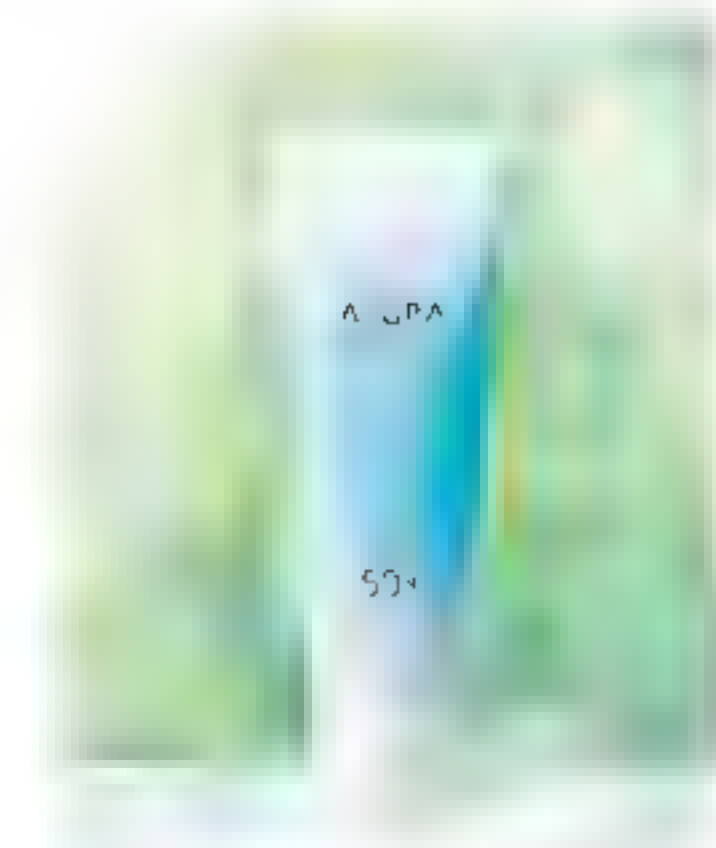
## 「キレ」×「本格」を楽しめる新ジャンル 「アサヒ 極上<キレ味>」が新発売

「キレ・刺激」嗜好に応えるために、アサヒビールならではの「キレ」を追求した新ジャンル「アサヒ 極上<キレ味>」が全国で発売中。原材料には麦を100%使用（麦芽、大麦、スピリッツ（大麦）を使用。ホップ使用量を除く）しており、独自の高発酵醸造技術と冷涼ホップの活用等により、冴えるシャープなキレと麦100%の本格的な飲みごたえが楽しめます。缶350ml、缶500ml、アルコール分5%。◎アサヒビール お客様相談室 ☎0120-011-121 <https://www.asahibeer.co.jp/gokujo/>



## 国内直営店でMIKIMOTO Bridal Fair開催 期間中の成約で素敵なプレゼントを進呈

ミキモトでは3月2日（土）～17日（日）まで、ブライダルフェアを開催。二人の新しい人生を見守るエンゲージリングやマリッジリングは、日本人の指のバランスやライフスタイル、豊かな感性を知り尽くしたミキモトならではの輝きです。期間中のブライダルリング成約で、オリジナルシャンパンなどをプレゼント。エンゲージリングのセミオーダー「MIKIMOTO Your One and Only」も好評です。◎ミキモト カスタマーズ・サービスセンター ☎0120-868254 <https://www.mikimoto.com>



## 紫外線や乾燥、環境ストレスを強力ブロック アユールのさらりと快適なUVジェル

フェイス・ボディ用日やけ止め「アユール ウォーターフィールUVジェルα」（75g、2,800円）が4月1日（月）新発売。高水準の紫外線防御効果（SPF50+・PA++++）に加え、ブルーライト、PM2.5などの大気汚染物質、花粉、たばこの煙など肌ダメージの原因となるあらゆる環境ストレスを強力にブロックします。また、Wの保湿成分となめらかパウダー・さらさらパウダーの配合で、つけているのを忘れるようなさらりとした快適肌が続きます。◎アユール ☎0120-090-030 <http://ayura.jp>  
※表示価格は希望小売価格



## 幅広いスタイルを提案するTo b. by agnès b. “my favorite style”キャンペーン

3月6日（水）～4月2日（火）に開催。トゥービー バイ アニエスベーの、自分らしいお気に入りスタイルを提案します。期間限定ショップでは、20,000円（税抜）以上の購入でオリジナルノベルティを先着でプレゼント。3月13日（水）～19日（火）に新宿伊勢丹2階イーストパークで開催される期間限定ショップでは、対象商品をシルクスクリーンプリントでお気に入りデザインにカスタマイズできるイベントを開催。◎アニエスベー ☎03-6229-5800 <http://tob-by-agnesb.com>



## 松竹梅白壁蔵「澤」リニューアル& 春にぴったりなロゼ色が期間数量限定新発売

マスカットを思わせる風味の「澤」スパークリング清酒と、りんごを思わせる風味の「澤」〈DRY〉スパークリング清酒（300ml、475円他／瓶）のデザインがリニューアル。高級感・発泡感を演出したラベルに。3月12日（火）には、さわやかで甘ずっぱく、さらりと飲みやすい「澤」〈ROSE〉スパークリング清酒（300ml、520円他／瓶）が発売。この時期だけの数量限定です。華やかなデザインのカートン入でプチギフトにも最適。◎宝ホールディングス お客様相談室 ☎075-241-5111  
※表示価格は参考小売価格



## ビームスが台湾・信義エリアに 最大規模の新店舗をオープン

メンズ、ウィメンズのカジュアルのオリジナルアイテムと日本の国内外からセレクトしたウエアや小物、生活雑貨をラインナップした「ビームス 微風南山アトレ（BEAMS Breeze NAN SHAN atre）」（台北市信義区松智路17號3樓）がオープン。オープン記念として、LA発のジュエリーブランド〈Bill Wall Leather〉から台湾限定の別注アイテムを発売するほか、〈B印ヨシダ〉と「博多織」のコラボレートアイテムも予約販売します。◎ビームス カスタマーズ・サービスデスク ☎0120-011-301



## 茶どころ狭山の春の風物詩 「狭山新茶と花いっぱいまつり」開催

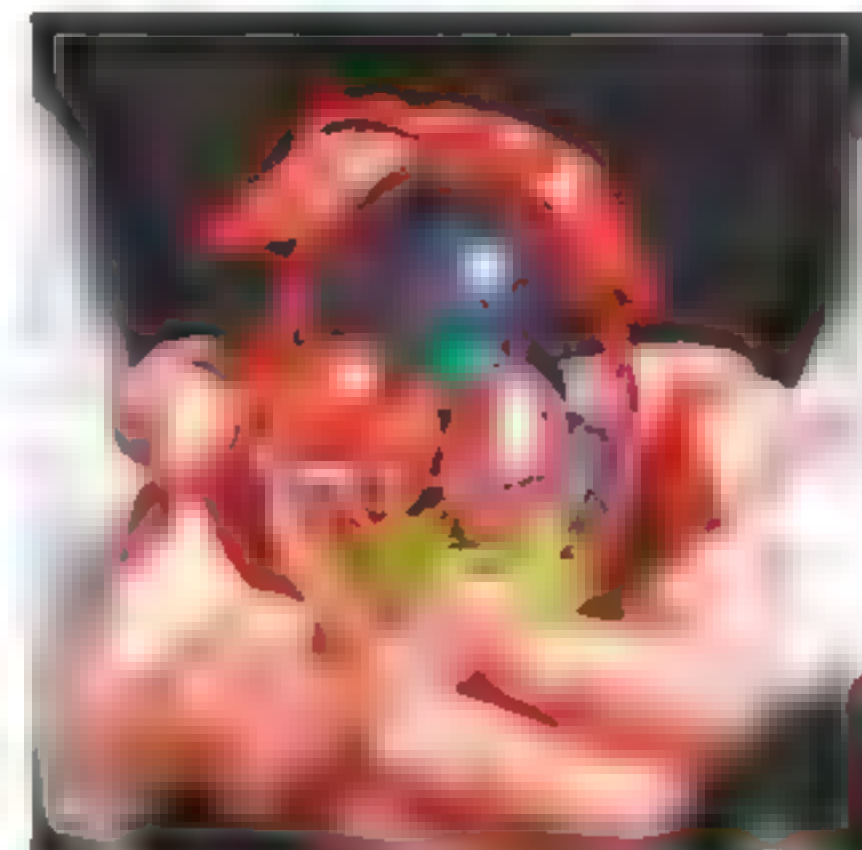
4月29日（月・祝）、狭山市役所（入間川1-23-5）を会場に、市内で一番早く新茶を味わえるイベントを開催します。「狭山市お茶大使」らによる湯茶接待と新茶販売（50g、1,000円予定）をはじめ、人気の茶摘み体験（当日受付、先着順・無料）や煎茶お茶席（無料）、狭山のB級グルメ「狭山のさといもコロケ」の販売、友好交流都市津南町の特産品販売など盛りだくさんのプログラム。茶娘姿のおりびいも出陣します。9時～15時。◎狭山新茶と花いっぱいまつり実行委員会 ☎04-2953-1111

人と髪とトウキョウ



## 吉祥寺の人気サロンPLUS ONE DESIGNが 作品集「人と髪とトウキョウ」を発表

吉祥寺の中道通り商店街エリアにある人気のhair design room「PLUS ONE DESIGN（プラスワンデザイン）」。日頃から【東京の今を感じる髪】をテーマに、人と髪に向き合い続けて10年のプラスワンデザインが言いたいことが詰まった作品集「人と髪とトウキョウ」を発表しました。店舗のみで配布する予定なので、吉祥寺のおしゃれな商店街を楽しみながら出かけてみては。詳しくは「プラスワンデザイン吉祥寺」で検索してHPをチェック。◎PLUS ONE DESIGN ☎0422-23-0504



## 大切な人々とチョコレートで贈り合う イースターの楽しみ方を体験するイベント

「はじめよう、ショコラ de イースター2019」が3月30日（土）・31日（日）に代官山・T-SITE GARDEN GALLERY（東京都渋谷区猿楽町16-15）にて開催（入場無料）。日本を代表するパティスリーブランドの、ここでもしか手に入らないイースター・チョコレートが購入できる他、チョコレートの芸術作品「ピエス」の展示、イースターエッグのデコレーションやクイズなど、イースターイベントの魅力を体験できます。◎ヴァローナ ジャパン ☎03-5215-2303 <http://cdeaster.com>



## 材料 (2人分)

べったら漬………1/3本 (60g)  
ブラックタイガー  
(ほかの海老でも可)………6尾  
フルーツトマト………小2個  
パセリ………適宜  
レモン………1/2個  
塩………少々

## 作り方

- 1.海老は流水でしっかり洗って分量外の塩をまぶし、茹でておく。
- 2.トマトは一口大に切り、パセリは粗みじん切り、べったら漬はランダムにスライスする。
- 3.ボウルに1と2、べったら漬の粕 (好みの量、分量外)、塩を入れ、レモンを搾って和える。
- 4.お皿に盛り付けて完成。



海老とトマトのべったら和え

漬け粕も使って  
旨みたっぷりの  
一品料理が完成!

## point



海老のおいしさアップの秘訣は下処理。流水でしっかり洗うと汚れや臭みが取れておいしくなる。

和える

stockfood  
「東京べったら漬」

江戸時代に生まれ、宮内庁御用達の品としても知られる東京名物。粕独特の甘みと風味が大根の旨みを存分に引き出し、そのままでもよし、料理の具材としても◎ 180g 350円 (東京にいたか屋 ☎03-5614-9090)



お漬物が  
おかずに!



Teacher

服部志真

はっとり・しま／くしま食堂 名義で活動。金・土曜のみ代々木公園〈SMI:RE DINER〉にておかず酒場を営業。素材を活かした食材の組み合わせ方が好評。

揚げる

べったら漬と豚肉の春巻き

春巻きは包んで  
揚げるだけで  
人気おつまみに。

## point



春巻きの皮の中央に、さらに1/2枚、皮を敷くと具材がはみ出ず、しっかりときれいに仕上がる。



## 材料 (2人分)

べったら漬………1/3本 (60g)  
豚肉ロース薄切り………80g  
ピーマン………1/4個  
三つ葉………1/2パック  
ラー油………2〜3滴  
塩………少々  
春巻きの皮………3枚

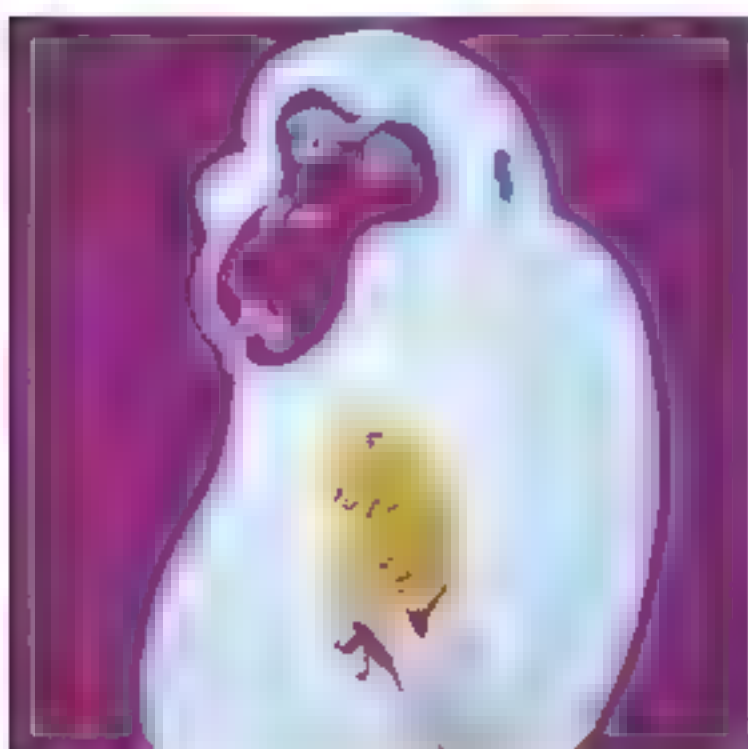
## 作り方

- 1.豚肉、ピーマンは千切り、べったら漬は粕を落として5mm幅の棒状に、三つ葉は3cmほどに切る。
- 2.1の豚肉にラー油と塩で下味をつける。
- 3.春巻きの皮で1と2を包み、170℃くらいの油 (分量外) できつね色になるまで3〜5分ほど揚げる。
- 4.油を切って、お皿に盛る。





#松月氷室 #天然水



#猿焼き #雲ZU



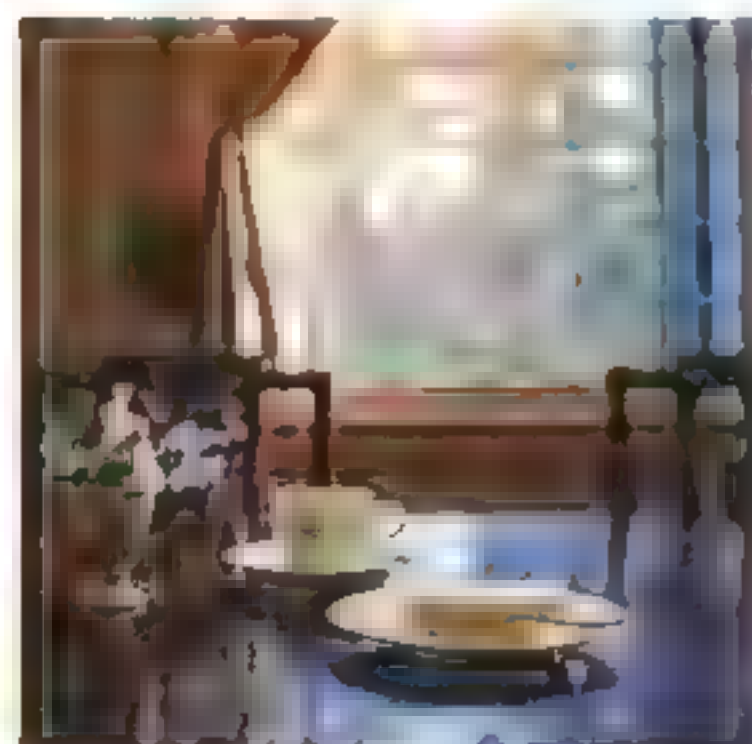
#人形焼き #みしまや #食べるのもったいない



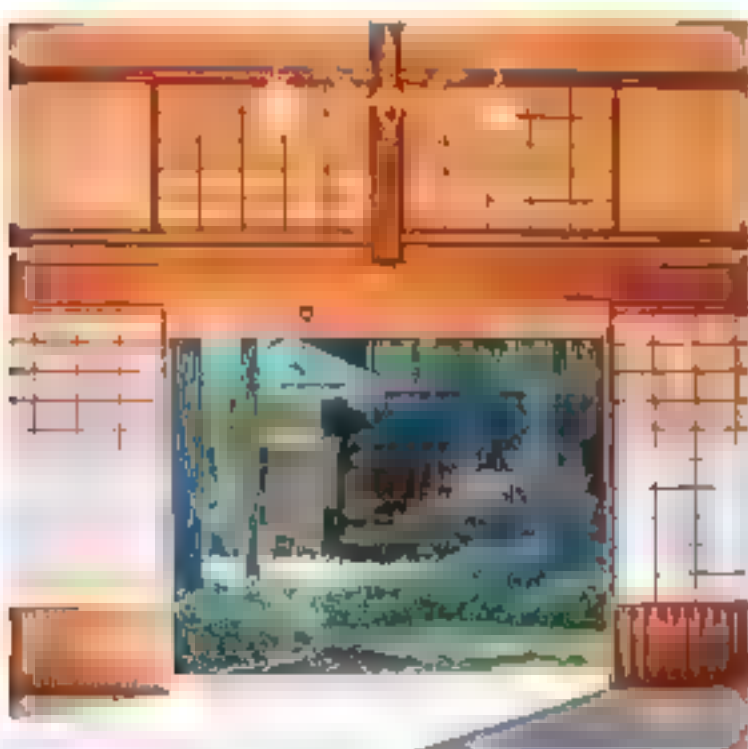
#日光田母沢御用邸記念公園



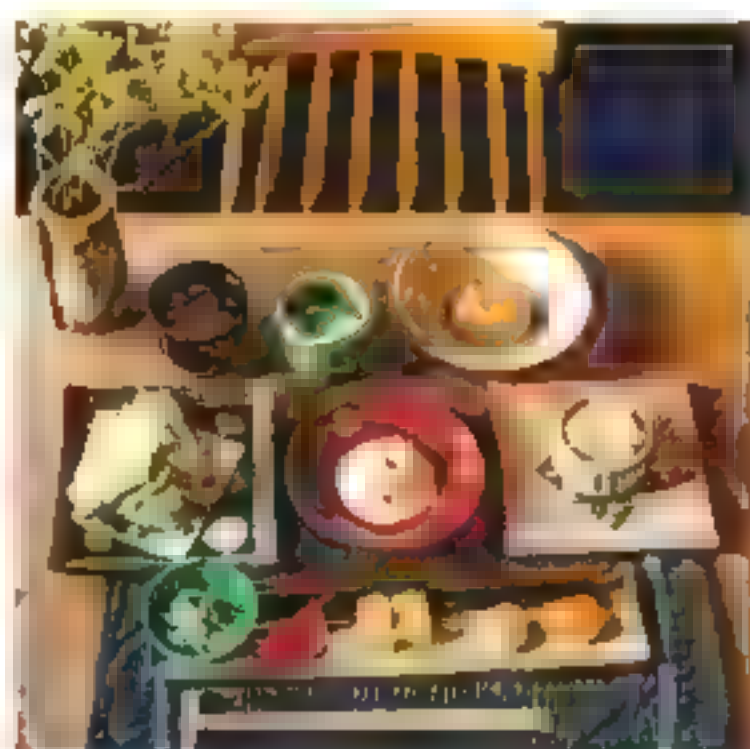
#本宮カフェ #世界遺産の中にあるカフェ



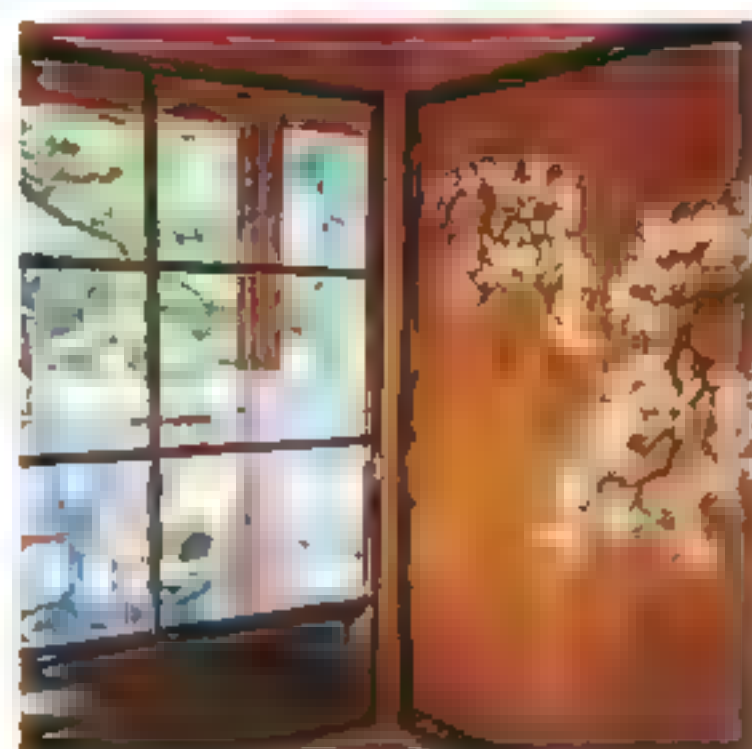
#明治の館 #絶好チースケーキ



#大きな中庭 #陽だまり



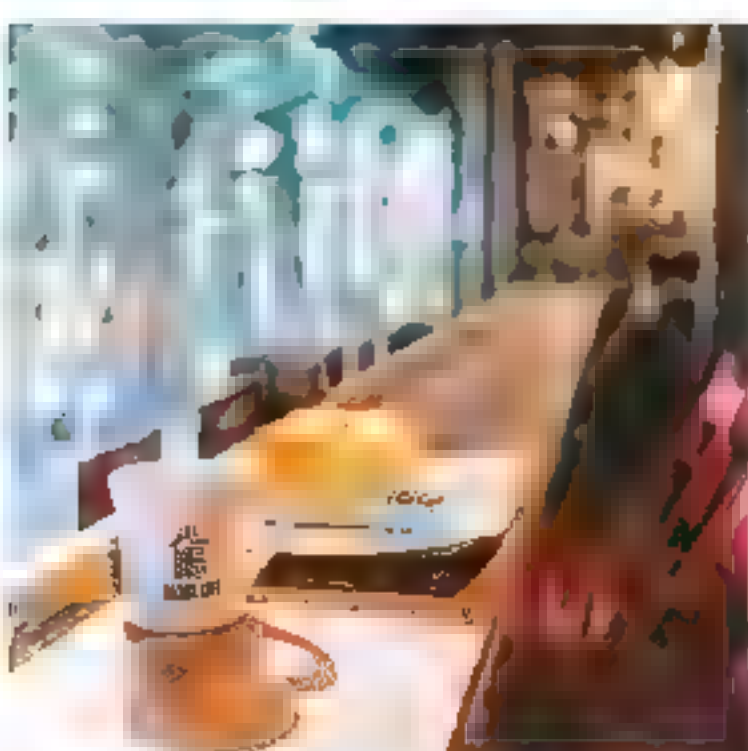
#和み茶屋 #ゆは懐石



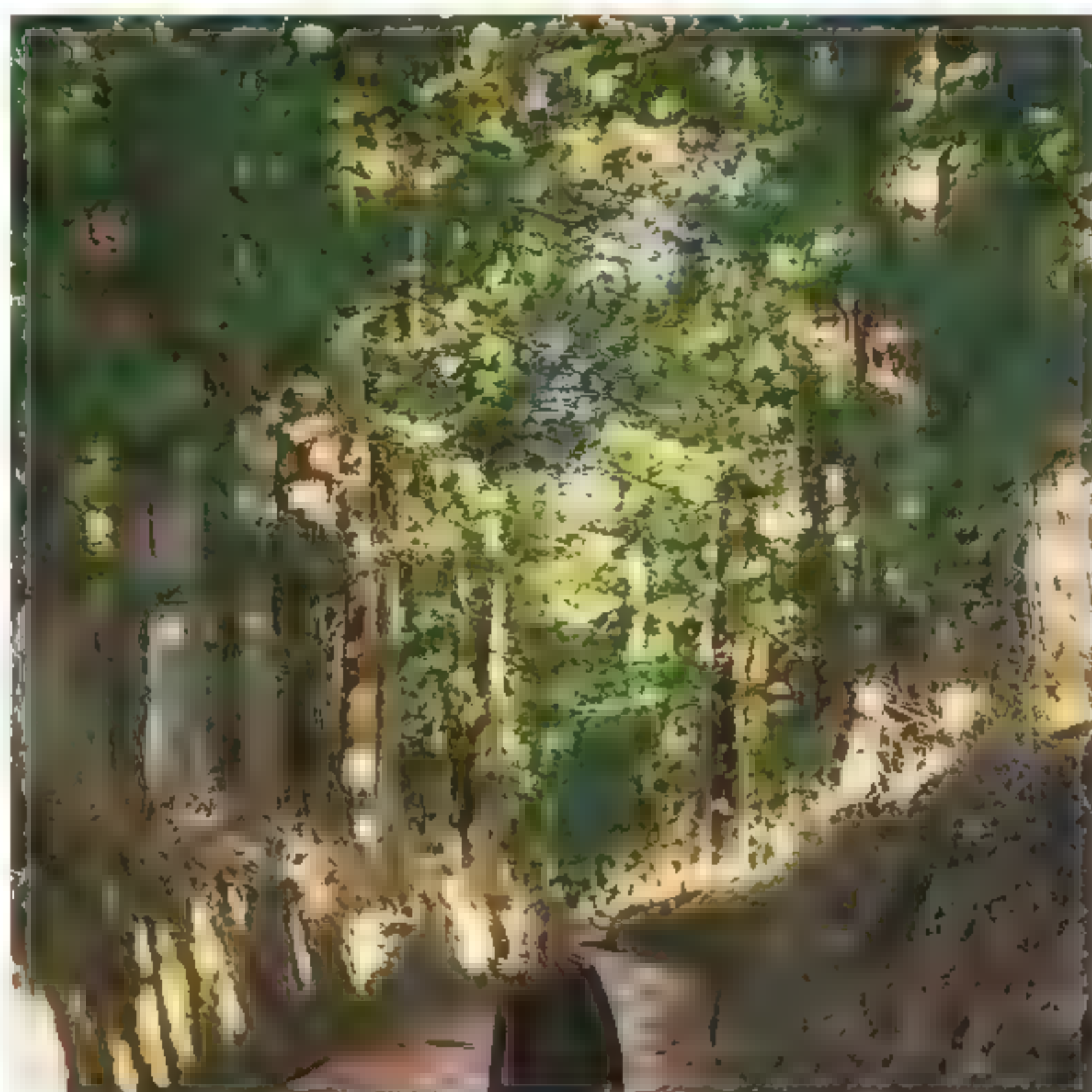
#美しい庭と日本建築



#明治の館別館湯山房



#御神木のカウンター #クラムチャウダー



#日光杉並木 #木漏れ日

インスタフォトグラファーが、  
国内外の旅の景色をお届け。

#HanakoTravel

photo & text : \_hikari\_\_\_\_\_



Location

栃木県／日光

TOCHIGI/NIKKO



Account Name

@\_hikari\_\_\_\_\_

フォロワー数9万人を超える人気イン  
スタフォトグラファー。人や景色はも  
ちろん物撮りなど幅広い写真を撮る。  
光を最大限に掛け合わせた写真が得意。

世界遺産を感じる食満載！  
日光で食べ歩き旅。

プライベートでもよく行く日光へ。いつもは写真  
を撮ったら日帰りなので、ゆっくり観光するのがと  
ても新鮮でした。日光はおいしいものがいっぱい。  
お土産や食べ歩きにぴったりな〈みしまや〉の人形  
焼きは、「かわいくて食べるのがもったいない！」と  
言いつつ、顔からいただきました（笑）。私の大定  
番〈明治の館〉ではチースケーキを。窓越しに緑を  
眺めながらほっと一息……。ランチで行った〈和み  
茶屋〉の懐石は、少しずついろいろな食べられて女性  
にうれしい。世界遺産エリアにある古民家をリノベ  
した〈本宮カフェ〉は、ずっと行ってみたかった場  
所。御神木で造られたカウンターで、人気のクラム  
チャウダーをいただきました。ご利益がありそう！



Information

日光へは東武鉄道で行こう。

世界遺産の日光東照宮にも近い東武日光駅までは、東武浅草駅  
または北千住駅から特急「スパーシア」「リパティ」で約1時間  
50分。手つかずの大自然が残る奥日光へは、そこからバスで約  
30分なので、少し足を延ばしてみるのがおすすめ。



Hanako公式アカウント (@hanako\_magazine) でも  
写真アップ。#hanakotravelもチェック！



インスタフォトグラファーが、  
国内外の旅の景色をお届け。

#HanakoTravel

photo & text : \_hikari\_



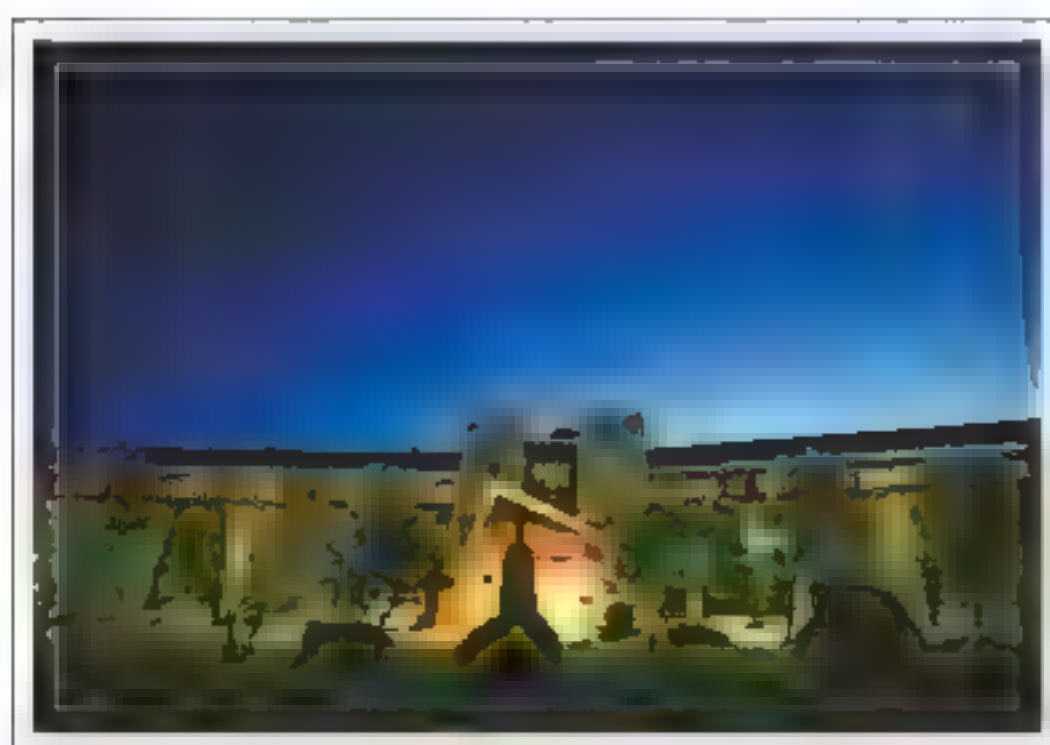
Location

## 栃木県／奥日光

TOCHIGI/OKUNIKKO

雄大な湖と森に囲まれて  
静かに味わう奥日光。

いろは坂の絶景を登った先は、奥日光。日光よりさらに冷んやりとした空気で清々しい。今回は中禅寺湖畔の森の中に佇む〈中禅寺金谷ホテル〉に宿泊しました。北米の木材を使ったクラシカルな建物で、素敵な暖炉があるロビーや風を感じられるバルコニー、満天の星を見ながら入れる露天風呂など、まさに至福の時でした。朝食は木漏れ日差し込む中で、ゆっくり食べられるアメリカンブレイクファスト形式。美しいオムレツと金谷ホテル名物のパンを満喫。チェックアウト後は、竜頭の滝を目の前にお茶できる〈龍頭之茶屋〉や、中禅寺湖畔の〈カフェハウストキ〉がおすすめです。カフェの窓から静かな湖を一望できるので、つい時間を忘れてしまいます。



### Information



宿泊は中禅寺金谷ホテルで。

中禅寺湖の畔に立つ中禅寺金谷ホテルは、全客室から大自然が望めるつくり。地元食材を使った自慢の料理や伝統のパンが楽しめるほか、日光湯元温泉からお湯を引く「空ぶろ」で日頃の疲れを癒やせます。[www.kanayahotel.co.jp/ckh](http://www.kanayahotel.co.jp/ckh)



東武鉄道公式アカウント (@tobu\_nikko\_trip) でも、日光・奥日光の魅力を発信しています。



#中禅寺湖 #日光神社中宮 大鳥居



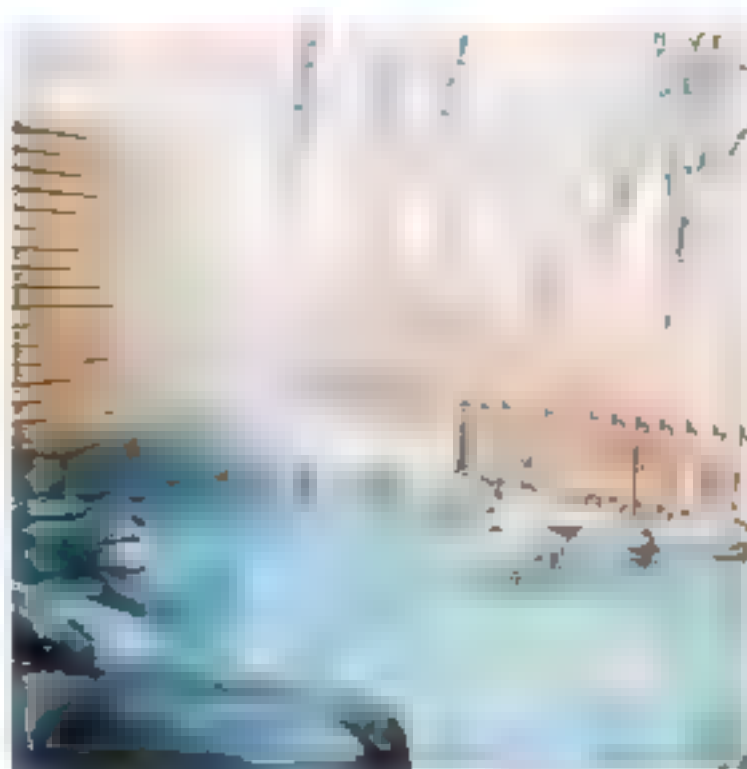
#龍頭之茶屋 #お団子



#いろは坂からの景色 #夕焼



#中禅寺金谷ホテル #優雅な朝食



#日光湯元温泉の露天風呂



#カフェハウストキ #ラテアート



#部屋のバルコニーでのんびり



# GREEN A LA CARTE

4組のグリーンラヴァーによる、  
日常を豊かに彩る植物の話。

## グリーンアラカルト

photo & text : Toru Watara illustration Maori Sakai

#51



### 渡来徹の[思考するいけばな。]

「1000を超える」ともいわれる流派があることは、いけばなに触れてみたい、という初心者にとってどれほどプラスになるのだろう。なにせ流派の特徴を知ることや差異を比べることは、スマホやPCのスペックを比較するよりよほど困難だと思うんです。「どうして小原流を選んだのか」としばしば聞かれます。理由はバイトの帰り道に、東京支部が新たに始めたお稽古場があったから。特徴はおろか流派の名前すら気にも留めませんでした。決め手は受付対応していた事務の方が面白い人だった、くらい。今ならインスタで#KEBANAで検索して気になる花をあげている先生にアプローチもできる。流派の名前で#検索すれば、違いも一目瞭然です。流派のかたちって、外から見るとかぎりではないけ手個人より、流派の個性が前に出る団体芸です。先生と合わなかったら他所の教室に行けばいい。ある程度身につけてからほかの流派に移ったっていい。将来の担い手になるうって人が増えてくれるに越したことはありませんからね。

Profile

わたらい・とおる/いけばな教授者。  
いけばな教室兼オーダー花店〈Tumber & FLOWERS〉主宰。  
tumberandflowers.com





休日、クルマで...

まとめて洗濯!

Photo by

中川正子

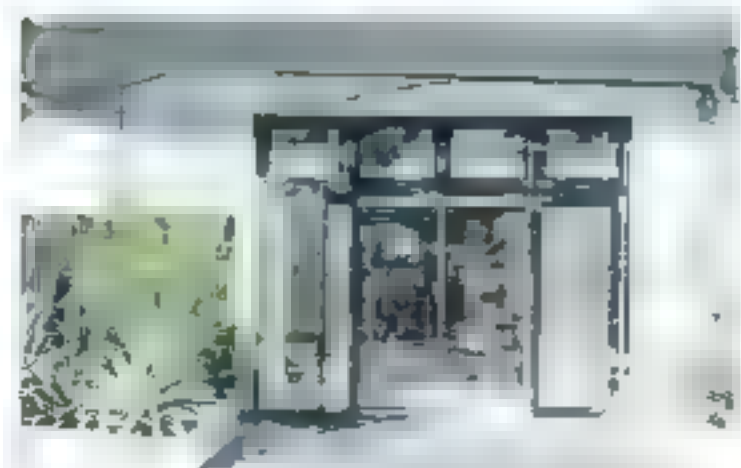
なかがわ・まさこ／1973年横浜生まれ。津田塾大学に入学後、カリフォルニア州立大学ハイワード校へ。広告や雑誌をはじめ、幅広い分野で活躍する。主な作品として写真集『新世界』(2012年)、『IMMIGRANTS』(13年)、『ダレオド』(17年)など。2/15にWONDER FULL LIFEから最新作『Rippling』を発表。



Go to

WASH & FOLD 中目黒高架下店

とにかく時間がない人にフィットした洗濯代行サービスを提供する。専用ランドリーバッグに詰め放題で定額制。また、店内では高性能なコインランドリーの使用も可能。📍東京都目黒区上目黒2-45-14 高架下78 ☎03-6303-3811



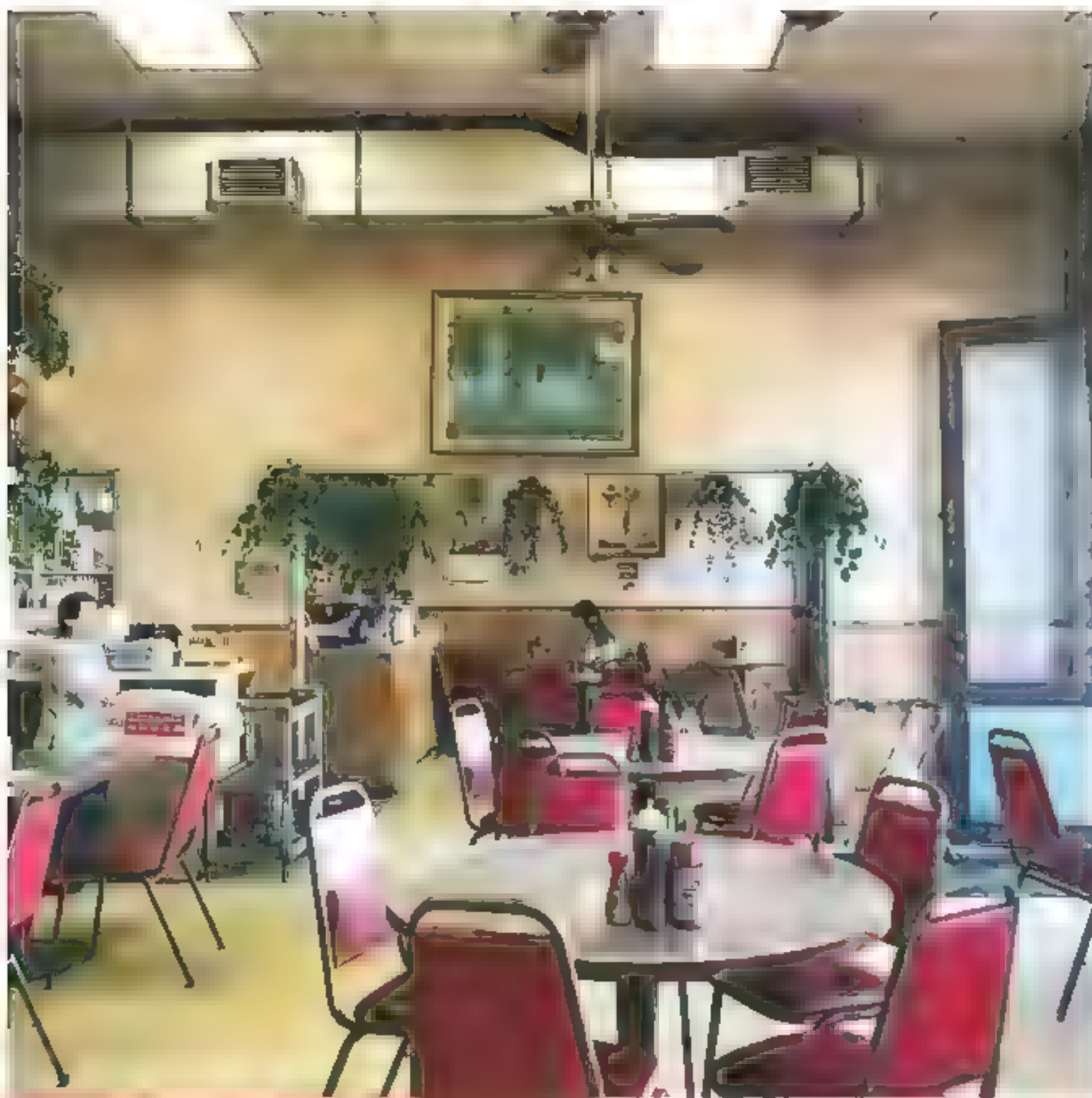
Drive with

Honda INSIGHT

1999年の初代から3代目の現在に至るまでハイブリッド専用車として時代をリード。環境車でありつつ、上質な走りや質感が魅力のミドルセダン。3,261,600円～。本田技研工業 ☎0120-112010 [www.honda.co.jp](http://www.honda.co.jp)





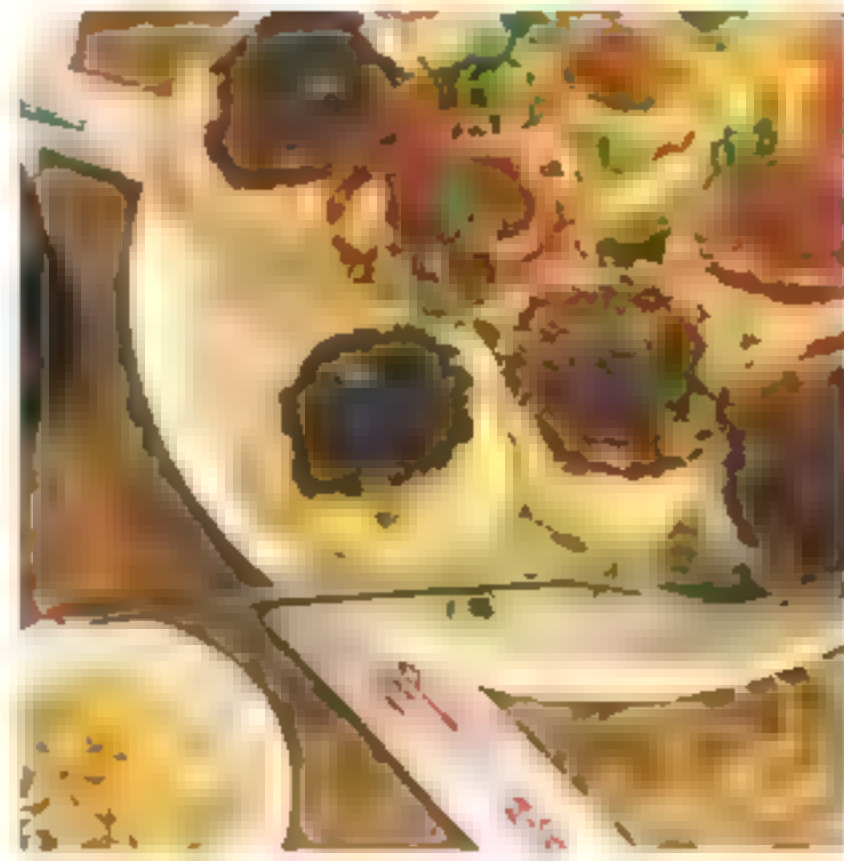


## ☆おいしかった コーナー

Mai Lan レモングラスきらんと光るこってり蟹カレー。また食べたいなー。ごはんではなくフランスパンが添えられているところにベトナムミースの高まりがある。鴨ネギならぬ蟹がフランスパンを背負ってやってくるイメージで。



Dew Drop Inn 家族経営の小さな中華料理店。一人じゃ食べきれない量と聞いたので兄を誘ったら、一昨日も行ったのに…と文句を言いながらついて来てくれた。素菜腐皮(湯葉のうま煮みたいな)も、紅油雲吞(ちゅるんちゅるんのホットスパイシーワンタン)も、フードコートで食べた中華とは一線を画す滋味深いおいしさ。二日に一度でも余裕で食べたいやつじゃないか。と兄に言ったら「だろ? ハワイにもちゃんとうまいもんあんだから」と得意気だった。



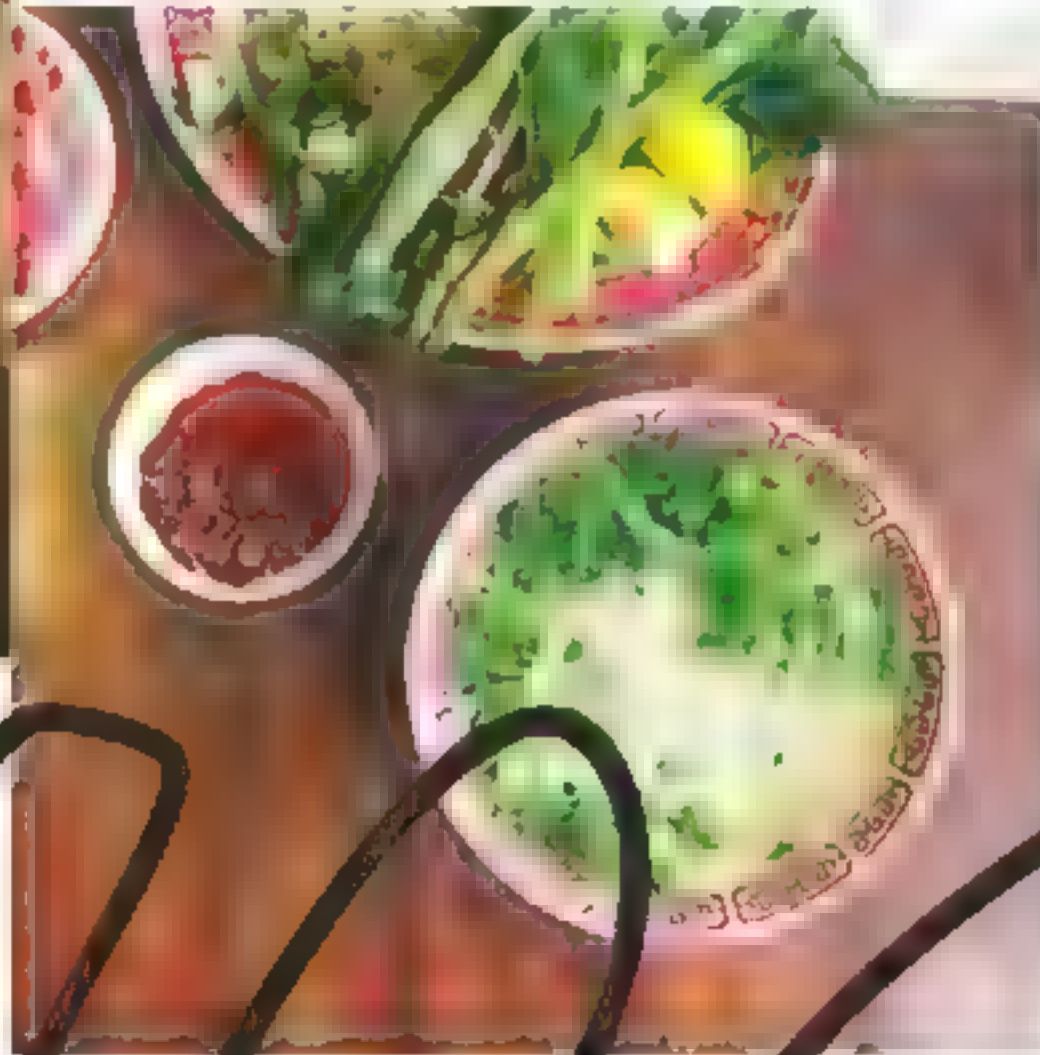
tucker & bevy なんの変哲もないチェーンのコーヒーショップなんだけど、アボカドトーストがとてもおいしいよと知人の料理研究家さんに勧められて食べてみたら本当だった。ナッツやクミンがどっさりの舗装される前の道みたいなトースト。



PURVE DONUT STOP  
そうやってすぐふざける。



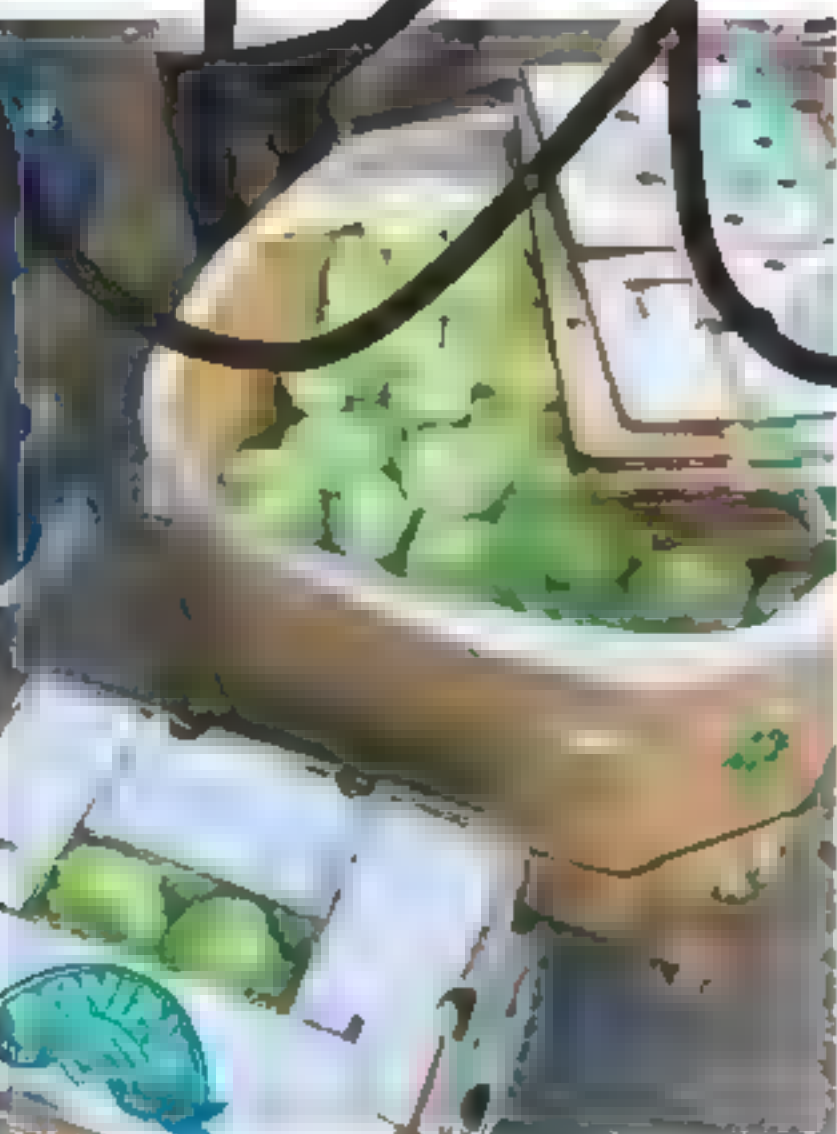
好きが過ぎたベトナム料理店 PHO TO-CHAU VIETNAMESE RESTAURANT。野菜はフレッシュだし、スープはおいしいし、おぼちゃん(おばちゃん)は塩対応だし、営業時間は短い、赤カーテンの窓際最高だし、味な店パーフェクション。



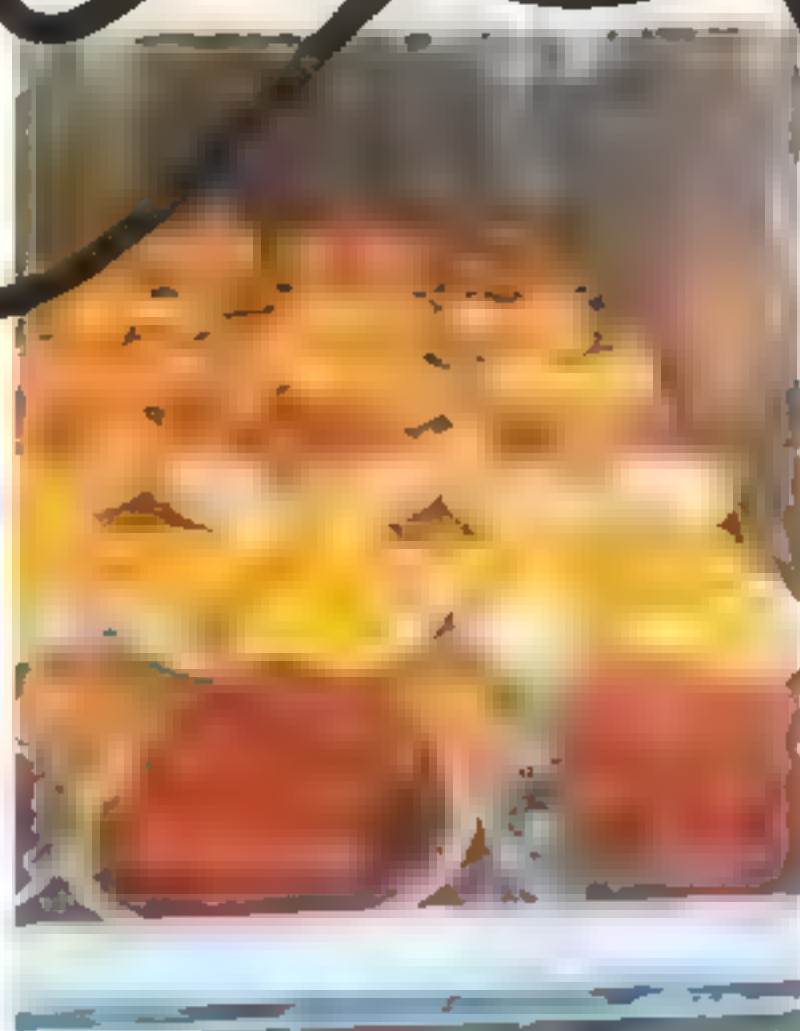
Leonard's BAKERY マラサダの抜け殻。揚げたて一個食べておいしすぎてもう一個食べた。最初、レナードのマラサダ食べたいとか言ってて全体的に間違えてた。



スパムおにぎりを至近距離で食べさせ合う赤の他人。



キャベツ部



私は本当に羅列に弱い



## ☆サイミン コーナー

好みの味でもないし心温まるわけでもないんだけど、一番出会えて良かったなあと思ったのがサイミンメードル。ボヨボヨの麺、臭めのエビ出汁、チャーミングに浮かぶナルト。日本とも中国ともアメリカともつかない多国籍な謎麺は、ほかのどこにもない味を体現していた。冷房の効き過ぎたダイナー・Like Like DRIVE INNにて。



Rainbow DRIVE-IN のサイミンは工場からやってきたぜー!という味。ここの固いベンチでしばらくぼんやりしていたら、紙ナプキンに染み込むようなカロリーの匂いが日焼け止めや洗剤の甲高いのと柔らかい風に混ざりあって、あの夏とかこの夏の私に久しぶりに会った。アメリカに留学していた頃の私がそこにいた。サマースクールの孤独とか、新学期始まりたてのBBQとか、日を浴びた芝生の匂いとか。たしかにあの日々があった、あったんだよなあって、思い出すよりずっと鮮明なブルーストマドレーヌの食体験が極まっていた。誰かと同じものを食べたとして、いつだって自分にしかわからない味がする。



ハワイといえば回転レストラン。1961年にアラモアナビルディングの最上階に誕生したLa Ronde (今はなき)はアメリカで最初の回転レストランだった。当方無類の回転レストラン好きなので、当時の資料を手に入られて幸せ…。ヴィンテージショップ Tin Can Mailmanにて。



# 私は散歩とごはんが好き(犬かよ)。 文・写真 平野紗季子 デザイン 服部一成

edit: Yuki Kono

## 51. 緊張しないと旅じゃない。 ホノルル周辺

ハワイ。ハワイかあ。ハワイってなんか眩しすぎて直視できないっていうか、「恋の波乗り青春ジャンプ! 若さで行こうハッスル作戦!」的なイメージに気後れしちゃうところがあって(あ、ちなみにこれは1963年の映画「ハワイの若大将」のキャッチコピーです。引用古すぎ?), どうもずっと遠い存在だった。小学生の頃家族旅行で一度行ったことはあったけど、それも中耳炎にかかって吐くほどマズいピンク色の液体薬を飲まされた思い出しか残ってない。以来長いことハワイはいいです、だって観光産業バキバキのリゾートアイランドでしょ……? と斜に構えてきた私だったが(ひどい言いようですね)、数年前に兄がワイキキに越したことをきっかけに(理由は不明)潮目が変わった。彼がインスタグラムにアップする虹の写真がしょっちゅう目に入るようになったし、母は兄に会うのを口実にしょっちゅうオアフ島へ旅立って行った。おかげで我が家には度々ハワイ土産のパイナップル型ショートブレッドクッキーが溢れ(これが思いのほかおいしいのだ)、次はさきちゃんも一緒に行こうなどと誘いを受け続けた結果、まあ一回くらいは行ってもいいかなという気になり(どんだけ上からなんだ)、先月の休みに20年ぶりとなるハワイ上陸を果たした。

で、5日間ワイキキに滞在してみた感想なんですけど、率直に申し上げて、とても楽しかったです。はい、身も蓋もなくですみません。本当に平野はちょろいです。そりゃまあ正直、着いて最初の24時間くらいは落ち着かなかったですよ。だってホノルル空港の税関の列から、前に並ぶ短パンの成人男性が「いやー今回も眠れなかったなー。6時間って微妙な長さのフライトは、あ、眠くなってきたかな? ってところで、電気ついて起こされちゃうんですよねー」と、ハワイあるある(らしい)を同行者に披露して同意を得ながらハワイ通のオーラで周囲を圧倒してくるのが居心地悪かったし、海沿いを歩けば至るところに日本語がちりばめられ、すれ違うのも日本人ばかりで、ここは本当に国外なのかよ! と妙に弛緩してしまうし。ハワイ通の玄人地図が手元にあるわけでもなく、かといって観光者然として日本語メニューの完備されたパンケーキショップに行きたいわけでもない私は、どっちつかずの宙ぶらりんで楽園の生ぬるい風に当たっていた。

そんなこじれ気味の訪問者こと私とハワイの距離が縮まったのは、一冊の本によるところが大きい。中公新書のモスグリーンが快晴の青空には少々不釣り合いな『ハワイの歴史と文化—悲劇と誇りのモザイクの中で』は、太陽と海とショッピングとアサイーボウルが織りなす夢の楽園の砂の下に広がる、幾重にも折り重なった複雑な歴史や文化の地層にアクセスする機会を与えてくれたのだ。その言葉を噛み締めながら街を歩けば、私のような超ハワイビギナーでさえ、この土地が経た記憶をにわかに想像することができる。ネイティブハワイアン、日本からの移民、そして戦争。この土地で人々が歩んだ日々を想いながら地元のダイナーに行けば、日本や中国、東南アジアの文化が入り交じって生まれたというソウルフード、サイミンヌードルの味わいはぐっと深まるし、チャイナタウンのうら寂しい多国籍フードコートに迷い込めば、異なるルーツを持つであろう人々が笑顔もなかった真顔で食事をしている風景の中に、もうひとつのハワイを見ることができた。そこにはリアリティと緊張があった。それは旅の高揚でもあった。緊張のない旅は、ただの遠出でしかないんだなあ。

### ☆チャイナタウンコーナー

中国語しか聞こえないチャイナタウンの飲茶屋さん・TAI PAN DIM SUMで朝ごはんのはじまり。八角のがつつり効いた甘々の叉焼包をプーアル茶で流し込む。



平野紗季子(ひらのさきこ) 1991年生まれ。小学生の頃から食日記をつけ続けるごはん好き(pure foodie)。著書に「生まれた時からアルデンテ」(平凡社)がある。instagram @sakikohirano(服部一成(はっとりかずなり) 1964年生まれ。グラフィックデザイナー。主な仕事に「キュービーハーフ」の広告、雑誌「流行通信」真夜中、here and there. のアートディレクションなど



店の外の川岸ではたくさんのご老人がチルアウトなさりながら、打牌に興じていた。マジで今ハワイにいるのかな? と思う風景。

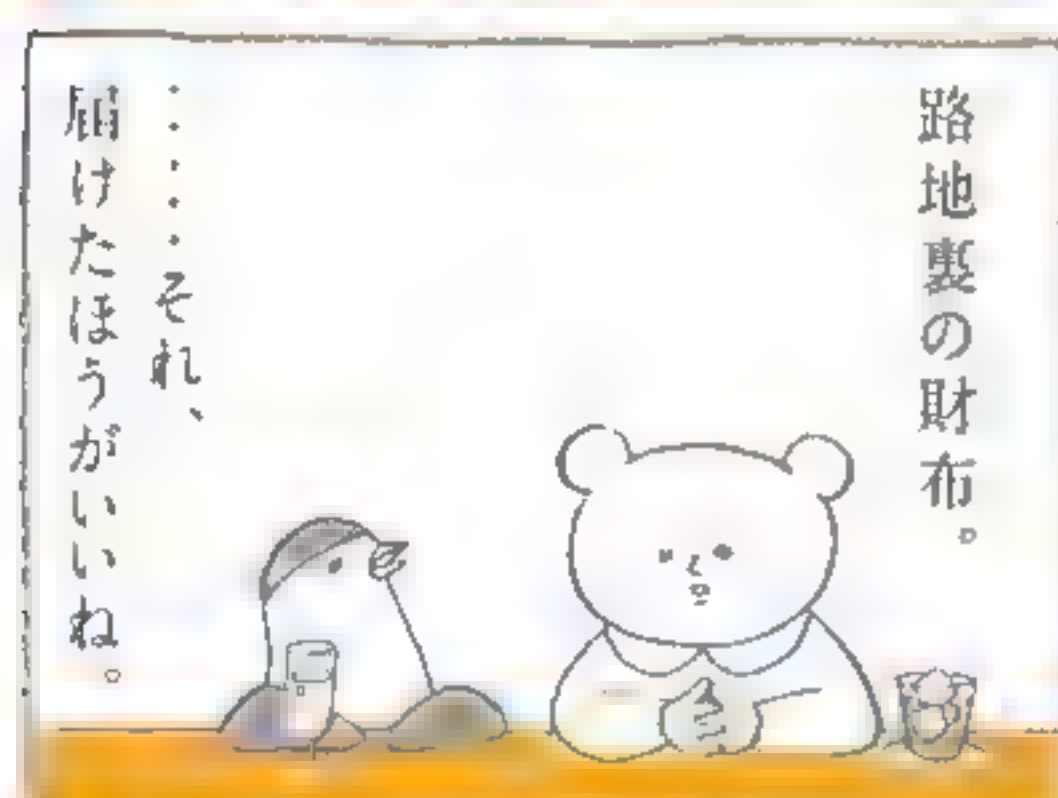


ハワイに……いるのかなあ?



# おかわり自由 season3

#131「路地裏。」



隅外/ハナコの上司。最近、加圧トレーニングを始めたバツ2の独身。野心家。シャツはいつでも丸襟を着用。



ペンタゴン/保険会社営業。国防に関心が高い。好きな言葉は地対空ミサイル。時々目を見開く癖がある。実はサル。隅外の古くからの友人。

文・澤本嘉光

CMプランナー/エグゼクティブ・クリエイティブ・ディレクター

絵・田口麻由

CMプランナー/アートディレクター/漫画家

## Editor's Note



西村佳芳子

にしむら・かほこ/編集・ライター。校了したら食べたいのは、鹿児島(こむらさき)のラーメン。まっすぐの細麺に豚骨スープが最高バランス。

## | NEXT ISSUE |

5月号 | No.1171 | 3月28日発売 | 予価840円(税込)

大銀座の魅力は、路地にあり。

# 大銀座ストリートマップ

表紙: Sexy Zone

話題の新店、注目ホテルも続々オープン!

2019年・春、大銀座ニュース。

路地&路地裏で見つける、新たな大銀座。

東銀座~新富町/八重洲~京橋/有楽町~日比谷  
築地/馬喰町/コリドー街/甘酒横丁...

デパ地下、飲食フロア、ビルの間...

ビルにも素敵な「路地裏」が。

辻村深月エッセイ「銀座、こもごも。」

...and more!!

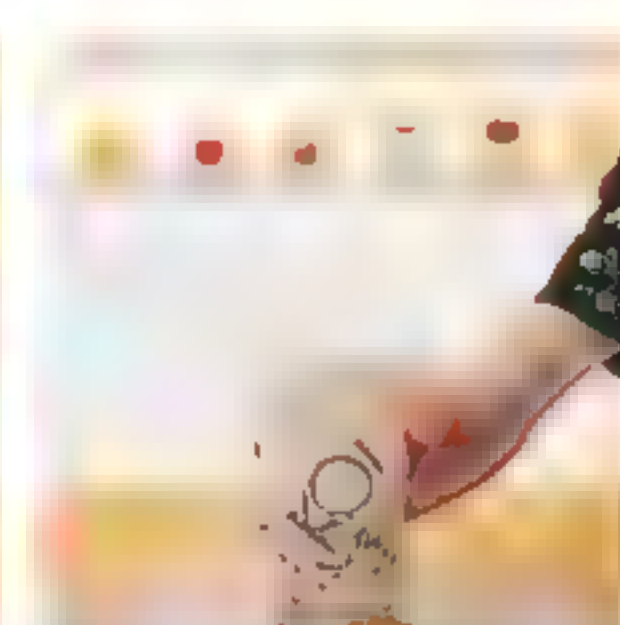
| 第2特集 |

HANAKO STYLE | Hanako Beauty  
2019 S/S SPECIAL

Hanako

電子版も発売中! amazon Kindleストアなどの電子書店で購入可。NTT docomo『dマガジン』でも楽しめます。

☑ Hanako\_magazine ☑ hanako\_magazine ☑ hanakomagazine



## 東京はタピオカ好きの楽園。

いま街で見つける行列の先には、高確率でタピオカスタンドが。表参道あたりを歩けば、誰も彼も片手にタピオカティーを持っているし、「なぜみんなそんなに夢中になるの?」と一度立ち止まり、東京で人気のタピオカティーを総ざらい。一気に飲み比べてみることに。

18種類集めてわかったのは、ひと口にタピオカティーと言っても、台湾茶、紅茶、タイティーと、まず茶葉の種類がさまざまなこと。タピオカの粒も色、サイズ、食感が多種多様です。このバリエーション、いろいろ試してみたくなるもの。気づけば私も行列に並んでいました。

Publisher:

Asako Kitawaki

Editor:

Hisashi Ogura  
Chie Nakajima

Designer:

Megumi Takagi  
Shintaro Kobayashi  
Machiko Hirata  
Ayako Imamoto  
Junko Kato  
(Cumu)

Proofreader:

Harumi Kajiwaru  
Ako Sueda  
Mio Sugawara  
TSSC

Media Promotion Dept.:

Junko Otsuka  
Shinya Sato  
Junko Mani  
Hisayo Kajitani  
Hajime Yokoi  
Yui Otsuki

Circulation Dept.:

Mototatsu Saito

Editor-in-Chief:

Ro Tajima

Art Director:

Yasuki Honda  
(Cumu)

Production Dept.:

Aki Matsuzaki

Managing Editor:

Yumi Nishimura  
Taichi Abe

Web Director:

Ai Tsushima

Hanako Lab. Director:

Mizuki Kawakubo

Publicity Dept.:

Yuto Takahashi





SHIBUYA

<http://hanako.tokyo>

旬な情報を毎日配信。サイトも見やすくなりました！

Hanako.tokyo

誌面では紹介しきれない東京各地のニューオープン、街、食、イベントなどの最新・最旬の情報を  
「Hanako」に掲載されたお店を「気分」で探せる楽しい店舗検索機能も好評です。  
サイトデザインも一部リニューアルしてさらに見やすくなりました。

“東京をおいしく生きる”女子のためのウェブサイト

「Hanako.tokyo」から誕生！  
エリア特化型メディア  
「Hanako.hibiya」、更新中。

いま最も注目を集める日比谷エリアをピックアップ！

Hanako.hibiya

日比谷エリアは、東京の中心地である渋谷区と隣接する、最新のビルや商業施設が立ち並び、活気あふれるエリアです。  
「Hanako.hibiya」では、日比谷エリアの最新の情報を毎日配信しています。  
また、日比谷エリアの魅力を伝えるための、様々な企画も実施しています。  
ぜひ「Hanako.hibiya」をチェックしてください。

<http://hanako.tokyo/hibiya>





# Shibuya Hikarie

## CAFÉ & RESTAURANT RENEWAL OPEN !

今まで以上に使いやすく、欲望を刺激するレストランフロアにパワーアップ！

〈渋谷ヒカリエ〉の6・7階のカフェ&レストランが、2012年オープン以来初の大規模リニューアル。最先端のトレンド発信と、渋谷ヒカリエの魅力を再発信・再発見する3つの思いを込めて、コンセプトは「Again、Shibuya Hikarie！」。働く女性の気分や利用シーンを意識し、日本初上陸や新業態を含む8店舗が同時オープン。

リニューアルを機に、世界のラグジュアリーホテルやレストランから支持されるハイエンドな家具ブランド〈ステラワークス〉とコラボし、フロア空間も一新。ピンクマーブルにカラーリングした「シュレッピーマネキン」やジャパンデニムを使った家具が配されるなど、ファッションの要素を随所に取り入れて、より高揚感を感じる空間に！トレンドに敏感な働く女性の感性を刺激するレストランフロアは、日常使いからハレの日まで幅広く対応し、ますます便利に利用できるはず。

### 渋谷ヒカリエのお食事券 3,000円分を20名様に！

ネットで簡単なアンケートに答えていただくと、〈渋谷ヒカリエ〉のカフェ&レストランで使える、お食事券3,000円分が20名様に当たります。パソコンやスマートフォンで今すぐ下記URLにアクセスしよう。

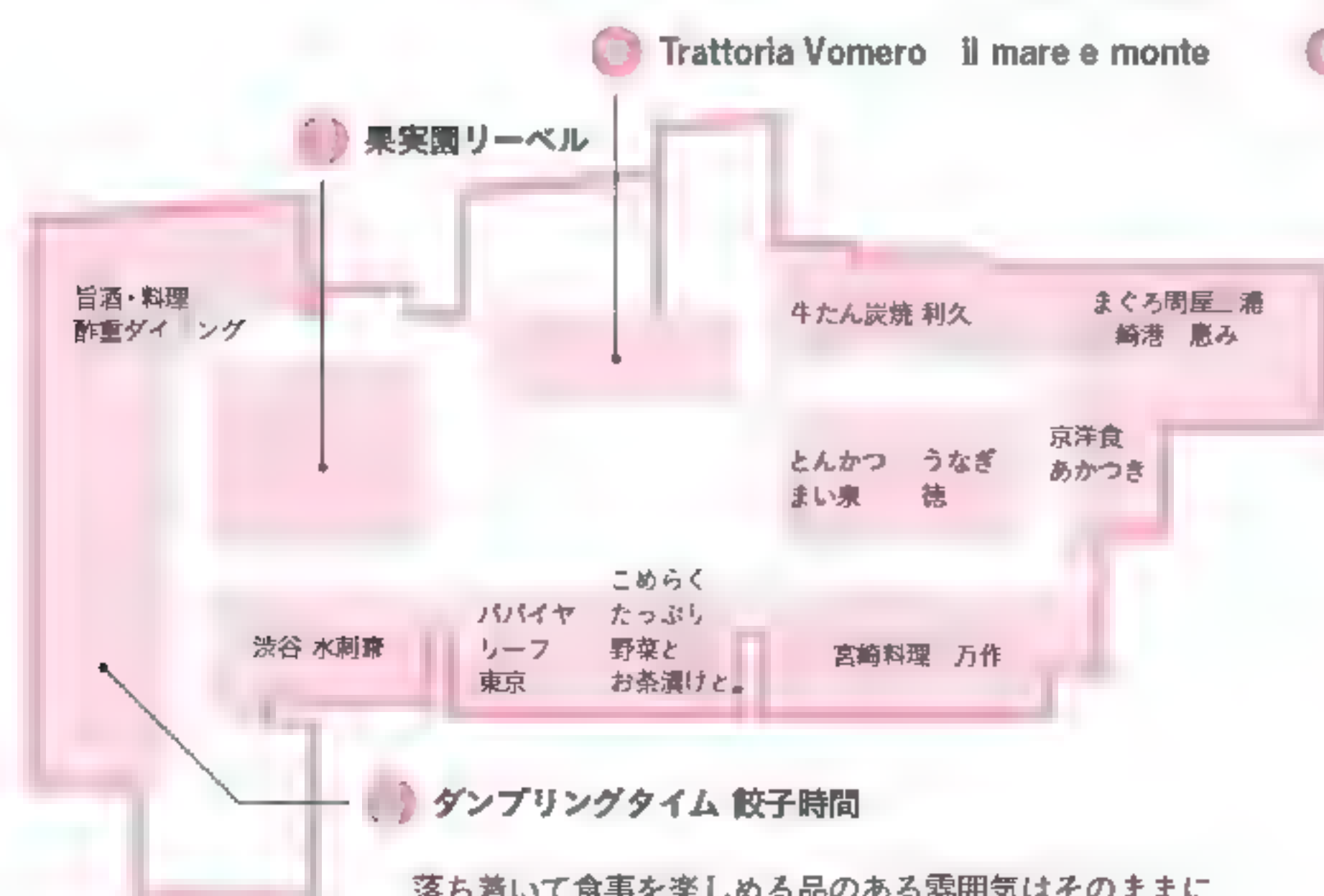
■ <https://bit.ly/2Bvi4Mb>



七瀬さん/ストライプシャツ26,000円(ティヤマイ パリ|シャルヴィ・シャリテ 03・6452・5223)/デニムパンツ16,000円(ルクスルフト|アナディス 03・5456・0567)/ビーズネックレス10,000円(アデュー トリステス 03・6861・7658)/ピアス21,000円(シンパシー オブ ソウル スタイル|フラッパーズ 03・5456・6866)/シューズはスタイリスト私物。斎藤さん/ブラウス11,000円(リフラ ティ シップス リフラ ティ シップス たまプラーザ テラス店 045・905・0752)/パンツ20,000円(アナカノワー|アナディス)/サンダル29,000円(ファビオ ルスコニ アナディス)/ピアス17,000円(シンパシー オブ ソウル スタイル|フラッパーズ)。本山さん/ツイストスリーブブラウス22,000円、デニムテントス カート24,000円(共にティッカ 076・221・5355)/パンツ44,000円(ネブ ロニ|フラッパーズ)/プレスレット52,000円(シンパシー オブ ソウル スタイル|フラッパーズ)/イヤリングはスタイリスト私物

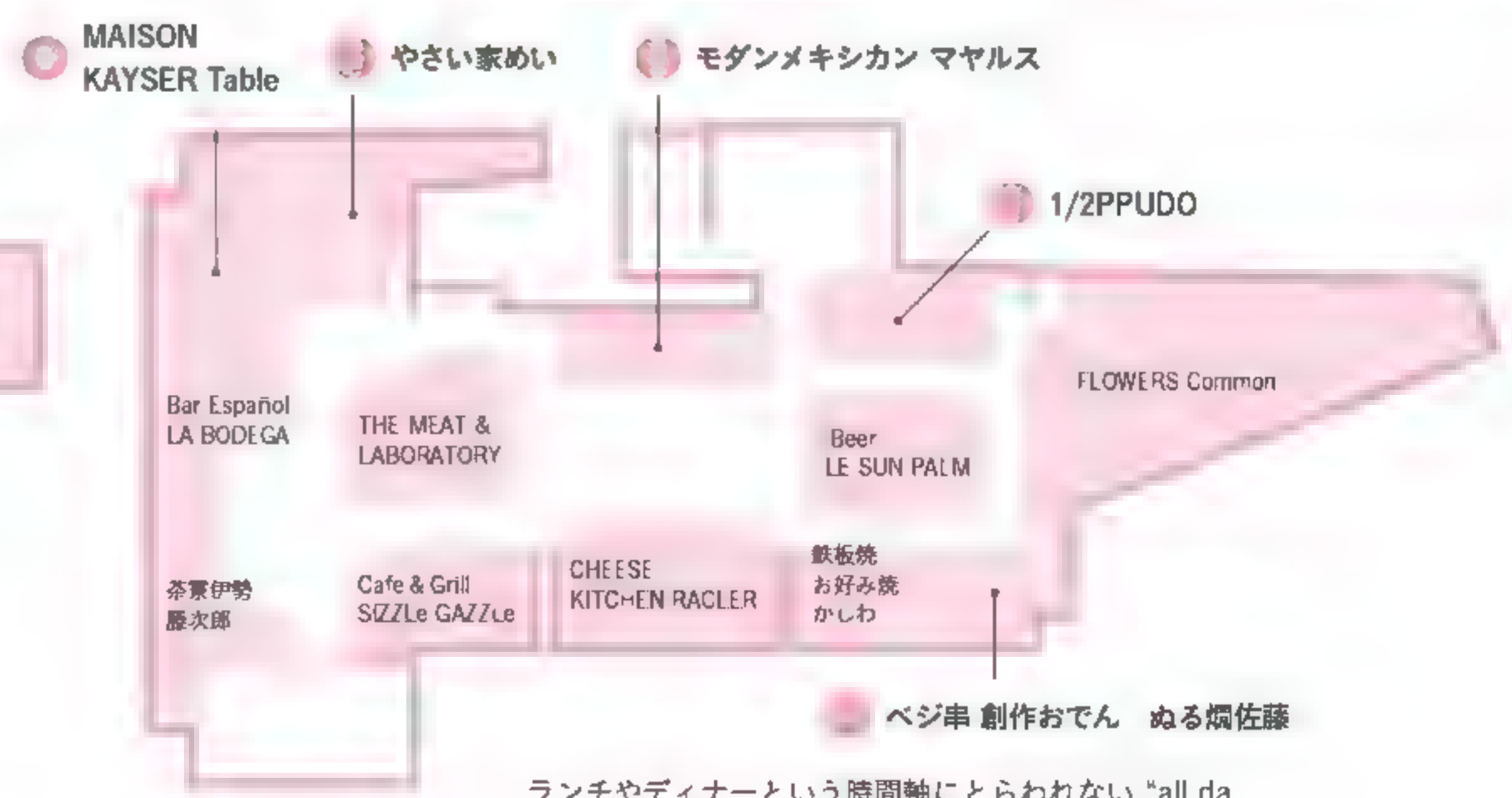


### 6F / dining6



落ち着いて食事を楽しめる品のある雰囲気はそのままに、日常の中のちょっとしたハレ感“小ハレ”体験のできる話題性の高い店舗を中心に、3店舗が仲間入り。

### 7F / TABLE7



ランチやディナーという時間軸にとらわれない“all day”で、使い勝手のよいフロアに、5店舗を誘致。遅めのランチやひとり呑みなど、さまざまなニーズに対応。



気の置けない女友達と

ワイワイ楽しみたいなら…



### 7 ダンプリングタイム 餃子時間 ぎょうざじかん

☎03-6450-6030 | 6F

色鮮やかでユニークな点心に、心が躍る！

サンフランシスコ発の連日大行列の人気店が初上陸。創業者のカッシュさんの生まれ故郷・西安に代々伝わるレシピを元に、野菜を練り込んだカラフルな餃子をはじめ、花で飾り付けした美しい品々など、点心和は全て店内で手作り。なかでも本店の人気No.1の「キングダム（特大小籠包）」918円は、「ストローで肉汁を吸う小籠包なんて初めて！」（斉藤さん）と女子ウケ必至。点心に合うクラフトビールなどのアルコールも充実。🕒11:00～22:00LO 📵70席 🚭禁煙



今話題のフードを思う存分

### 8 モダンメキシカン マヤルス

☎03-6803-8977 | 7F

味わいたいなら…

メキシコ料理に日本人の感性をプラスして昇華。

「今話題のモダンメキシカンの新店として注目」（本山さん）。サルサと具材をのせたトルティーヤの生地にはラズベリーや黒ゴマなどを練り込むなど、本場の味に日本人のエッセンスをちりばめたオリジナリティあふれる料理を提案している。生のサボテンを使った魚介のマリネ「グラバックスサーモンのセビーチェ」950円も美味。程よくスパイシーなものが多く、さっぱりとしたテキーラカクテルと好相性。🕒11:00～22:30LO（日～22:00LO）📵46席 🚭禁煙





気の利いたつまみと日本酒で

チョイ呑みしたいなら…



ベジ串 創作おでん ぬる燗佐藤

4 ベジ串 創作おでん ぬる燗佐藤

☎03-6451-1548 | 7F

日本酒の新しい楽しみ方を提案する一軒。

「女子会はもちろん、ひとり呑みしたいときにも重宝しよう！」(斉藤さん)。全国各地から仕入れる約30種類の日本酒は、0〜55度まで11段階から好みの温度を選んで味わえるのが特徴。初心者にはスパークリング日本酒や日本酒カクテルも。アテには2色の出汁にこだわったおでん162円〜や、野菜を巻いたベジ串259円〜などの創作和食を。①11:00〜22:30LO (日〜22:00LO) ㊦55席 禁煙



トラットリア ヴォメロ イル マーレ エ モンテ

5 Trattoria Vomero il mare e monte

☎03-6805-0341 | 6F

シェアして楽しむ豪華なブリフィックスコース。

銀座の路地裏にある〈ヴォメロ〉が商業施設に初出店。売り切れ必至の本店のランチメニューであるラザーニャが、2号店ではシグネチャーメニューで一日中楽しめる。「2名以上でディナーするなら予約なしでオーダーできるコースがお得」(七瀬さん)。コース1名3,780円(2名〜)は前菜、ラザーニャ、パスタorリゾット、メインをシェアするスタイル。①11:00〜22:00LO ㊦54席 禁煙



カジュアルに

コース料理を満喫したいなら…

七瀬みなみ(左)

ななせ・みなみ/モデル。  
「ブレッドボウルが運ばれてきた瞬間、思わず歓声が。大好きな友達との食事はココに決まり」

本山順子(右)

もとやま・じゅんこ/モデル。  
「ワインは全てオーガニックで揃えているのが素敵。おいしい料理とお酒で、会話も弾む！」

お酒を囲みながらじっくり

食事を堪能したいなら…



パン片手に  
写真が撮れる  
スポットも！



メゾンカイザー テーブル

6 MAISON KAYSER Table

☎03-6803-8966 | 7F

パンとお酒好きを虜にするラインナップ。

フランスの有名ブーランジュリー〈MAISON KAYSER〉初のダイニングレストラン。パンビュッフェ付きのランチも贅沢だが、パン好きを虜にしているのがディナーの「ブレッドボウル」1,598円〜。フランスパン用の小麦粉を配合したパンを器に、牛リブロースのサラダをはじめ、カレーグラタンやシチューなどを盛り込んだバラエティ豊かな12種類が揃う。お酒に合う一品で、特にワインと相性抜群。①11:00〜22:30LO (日〜22:00LO) ㊦100席 禁煙





気分で選べる8店舗が仲間入り

# 〈渋谷ヒカリエ〉 カフェ & レストランリニューアル。

6・7階のレストランフロアに、日本初上陸や新業態を含む8店舗が1月22日オープン。  
そこで気分やシーンに応じたおすすめの新店舗を、3人のハナコラボが提案します。

自分へのごほうびを

あげたいなら…

斉藤アリス

さいとう・ありす / モデル。  
「フルーツの自然な甘さに癒されて、疲れが吹き飛ばし、仕事をがんばる原動力になります」



かじつえん

## 1 果実園リーベル

☎03-6803-8917 | 6F

フルーツ尽くしの贅沢スイーツを独り占め。

新宿や目黒の大人気フルーツパーラーがついに渋谷に。市場で目利きをした旬のフルーツをベストなタイミングで使用し、お店で全て手作りのスイーツを提供。「白莓とあまおうの2色パフェ」2,484円には、幻の白いちごと、酸味と甘みのバランスが絶妙な大粒のあまおうが15粒以上も！ フルーツとクリームが8対2の黄金比で作る「ミックスズコット」950円も思わず笑みがこぼれるほどの美しさ。☎11:00~22:00LO ㊦80席 禁煙

やさいやめい

## 2 やさい家めい

☎03-5774-1110 | 7F

旬の野菜を盛り込んだ、炊き込みご飯が主役。

全国の契約農家から届く野菜たっぷりの炊き込みご飯は〈渋谷ヒカリエ〉限定。ランチは6種類の具材から選べる炊き込みご飯に、3種類の野菜タパスやサラダなどが付いた「UMAMIごはん」1,393円〜がお得。「満足感があるのに、後ろめたくなく、心も体も大喜び」(本山さん)。酵素などを使ったギルトフリーなカクテルも珍しい。

☎11:00~22:30LO (日~22:00LO) ㊦68席 禁煙



ひとりごはんでも

いろいろ食べたいなら…



ニブンノイップウドウ

## 3 1/2PPUDO

☎03-6803-8922 | 7F

ラーメンとサイドメニュー、自由な組み合わせで。

女性向けに1/2をテーマにした〈一風堂〉の新しいスタイル。5種類のラーメンはすべて量少なめ。その分、ラーメンをダブルにしたリ、デリやデザートなど豊富なサイドメニューを組み合わせることも(1,080円〜)。糖質量を約半分に調整した糖質ハーフ麺にも変更OK。「ラーメンだけでなく、さまざまな味を楽しみたいときに最適」(七瀬さん)。☎11:00~22:45LO (日~22:30LO) ㊦40席 禁煙



野菜不足を

解消したいなら…





# Hamako

Ken Dme

Shibuya



# Hikarie

後ろ読み

ハナコラボが  
8店舗の魅力を  
リコメンド。

## Again, Shibuya Hikarie

カフェ&レストラン8店舗がリニューアルオープン!

